

Please Read and Save this Use and Care Book

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation



## Ultimate Plus™ 2 Lb Convection Breadmaker

Machine à pain à convection ultimate plus<sup>MC</sup>  
d'une capacité de 908 g (2 lb)



USA/Canada 1-800-231-9786

[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)

Accessories/Parts (USA/Canada)  
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)  
1-800-738-0245

Models  
Modèles

☐ B2500C

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- ☐ Read all instructions.
- ☐ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ☐ To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
- ☐ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ☐ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- ☐ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Consumer Services for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- ☐ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- ☐ Do not use outdoors.
- ☐ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
- ☐ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ☐ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- ☐ To disconnect, press and hold the STOP Button for 2 seconds, remove plug from wall outlet.
- ☐ Do not use appliance for other than intended use.
- ☐ Avoid contacting moving parts.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

**This product is for household use only.**

# ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

**Caution, hot surfaces:** This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

**Caution:** During use, the internal parts of the Breadmaker and the area around the steam vents are HOT. Keep out of reach of children to avoid possible injury.

- ☐ A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. All users of this appliance must read and understand this Owner's Manual before operating or cleaning this appliance.
- ☐ If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water!
- ☐ When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not operate this appliance while it is touching or near curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials.
- ☐ To reduce the risk of fire, do not leave this appliance unattended during use.
- ☐ If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair a malfunctioning appliance!
- ☐ The cord to this appliance should only be plugged into a 120V AC electrical wall outlet.
- ☐ Do not use this appliance in an unstable position.

## SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Do not use an extension cord with this product.

## ELECTRIC POWER

If electric circuit is overloaded with other appliances, your breadmaker may not operate properly. The breadmaker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances.

## POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

## POWER OUTAGE

### 60-Minute Power Failure Back-Up

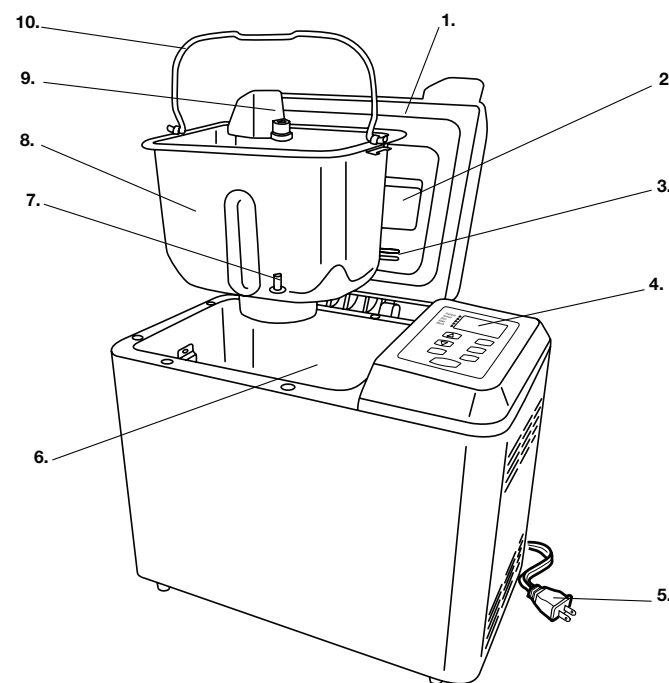
Your All-in-One Horizontal Automatic Breadmaker has a 60-minute power failure back-up feature. If the electricity goes off, the memory will store the Course in process for up to 60 minutes. If the power comes back on within this time, the Course will resume where it left off. If the breadmaker loses power for more than 60 minutes and you are using any dairy products, perishables or meat in your bread, you should discard the contents of the recipe and start again with new fresh ingredients due to health and sanitary considerations.

For nonperishable recipes you may try starting the breadmaker at the beginning of the Course again. However, this may not always produce an acceptable loaf of bread. If you are not sure when the outage occurred, remove the dough ball from the bread pan and place in an oven-safe baking container. Allow to double in size and place in a preheated 350°F/177°C oven for 30 to 45 minutes or until done. The bread will sound hollow when tapped on top of the loaf if it is done. Again, this may not always produce an acceptable loaf of bread.

If the bread has already begun to bake when the outage occurs, you must begin with new ingredients.

**Important: Power failure back-up does not cover surges. If you experience frequent surges, please use a surge protector.**

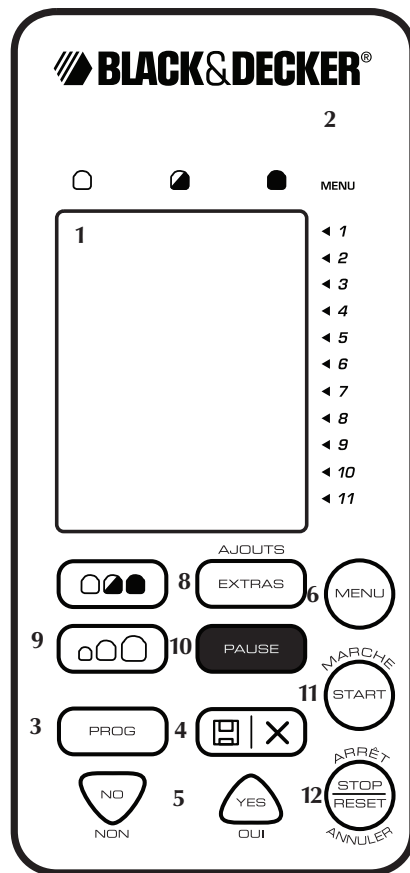
Product may vary slightly from what is illustrated.



- † 1. Removable lid (Part # B2500C-01)
- 2. Viewing window
- 3. Steam vents / fruit & nut dispenser
- 4. Control panel
- 5. Power supply cord with polarized plug
- 6. Baking chamber
- 7. Drive shaft
- † 8. Bread pan (Part # B2500C-02)
- † 9. Kneading paddle (Part # B2500C-03)
- 10. Bread pan handle

**Note:** † indicates consumer replaceable/removable parts

## CONTROL PANEL



### 1. Display Window

Shows selection and timer setting.

### 2. Operation Light

Illuminates when **START** button is pressed; when cycle is completed and in Keep Warm phase, light will flash.

### 3. Program (PROG)

The Ultimate Plus™ Breadmaker has a unique **24-Hour Delay Bake**. You can **Delay Bake** for up to 24 hours in advance.

#### Program (PROG) Time

The PROG button expands breadmaker's standard bread baking options by giving you flexibility to alter times within framework of baking program. Using preprogrammed times, you can increase or decrease kneading, rising or baking times.

### Program (PROG) Temperature

The **PROG** button allows you to adjust baking temperatures when using **BAKE ONLY** Course, when creating your Personal Recipe or Custom Program.

### 4. Save/Erase

Press this button to save or erase changes made in Program function.

### 5. No/Yes/UP and DOWN Arrows

Use this pair of buttons to register changes made in Program function and to set delay timer.

Use this pair of buttons to add or subtract time displayed in the Display Window.

▲ Increases in 10-minute intervals.

▼ Decreases time in 10-minute intervals.

Additional options can be activated using **EXTRAS**, **PROG**, **SAVE/ERASE** and **DELAY BAKE**.

### 6. Menu

Selects bread/dough Course you want. Each time **SELECT** button is pressed, a new Course number will appear in the display window. (Selections will be displayed in order listed.)

### 7. Crust Control

Selects crust color: light, medium or dark  
Crust color is preset to medium.

### 8. Extras

After you select the Course of your choice, you can then push **EXTRAS** to either activate or cancel dispenser function. The breadmaker is preset to **NO EXTRAS**.

### 9. Loaf Size

Selects loaf size: 1 lb, 1½ lb. or 2 lb.  
Loaf size is preset to 2 lb.

### 10. Pause

**PAUSE** function can be activated only after machine has started a Course. For more details, refer to **PAUSE** section in this book

### 11. Start

Press to start selected baking Course.

### 12. Stop

Press and hold for 2 seconds to clear display, reset baking Course or delay bake timer setting – or to simply stop baking.

**Important: When you press ▲ or ▼, MENU, START or STOP buttons, you should hear a beep. This lets you know you've pressed hard enough and your selection was made.**

## **Selection Options**

**Select from these bread/dough courses:**

- 1. White Bread Light (1 lb)**
- 2. White Bread Light (1.5 lb)**
- 3. White Bread Light (2 lb)**
- 4. White Bread Medium (1 lb)**
- 5. White Bread Medium (1.5 lb)**
- 6. White Bread Medium (2 lb)**
- 7. White Bread Dark (1 lb)**
- 8. White Bread Dark (1.5 lb)**
- 9. White Bread Dark (2 lb)**
- 10. White Bread Rapid Light (1 lb)**
- 11. White Bread Rapid Light (1.5 lb)**
- 12. White Bread Rapid Light (2 lb)**
- 13. White Bread Rapid Medium (1 lb)**
- 14. White Bread Rapid Medium (1.5 lb)**
- 15. White Bread Rapid Medium (2 lb)**
- 16. White Bread Rapid Dark (1 lb)**
- 17. White Bread Rapid Dark (1.5 lb)**
- 18. White Bread Rapid Dark (2 lb)**
- 19. Whole Wheat Bread Light (1 lb)**
- 20. Whole Wheat Bread Light (1.5 lb)**
- 21. Whole Wheat Bread Light (2 lb)**
- 22. Whole Wheat Bread Medium (1 lb)**
- 23. Whole Wheat Bread Medium (1.5 lb)**
- 24. Whole Wheat Bread Medium (2 lb)**
- 25. Whole Wheat Bread Dark (1 lb)**
- 26. Whole Wheat Bread Dark (1.5 lb)**
- 27. Whole Wheat Bread Dark (2 lb)**
- 28. Whole Wheat Bread Rapid Light (1 lb)**
- 29. Whole Wheat Bread Rapid Light (1.5 lb)**
- 30. Whole Wheat Bread Rapid Light (2 lb)**
- 31. Whole Wheat Bread Rapid Medium (1 lb)**
- 32. Whole Wheat Bread Rapid Medium (1.5 lb)**
- 33. Whole Wheat Bread Rapid Medium (2 lb)**
- 34. Whole Wheat Bread Rapid Dark (1 lb)**
- 35. Whole Wheat Bread Rapid Dark (1.5 lb)**

- 36. Whole Wheat Bread Rapid Dark (2 lb)**
- 37. French Bread Light (1 lb)**
- 38. French Bread Light (1.5 lb)**
- 39. French Bread Light (2 lb)**
- 40. French Bread Medium (1 lb)**
- 41. French Bread Medium (1.5 lb)**
- 42. French Bread Medium (2 lb)**
- 43. French Bread Dark (1 lb)**
- 44. French Bread Dark (1.5 lb)**
- 45. French Bread Dark (2 lb)**
- 46. French Bread Rapid Light (1 lb)**
- 47. French Bread Rapid Light (1.5 lb)**
- 48. French Bread Rapid Light (2 lb)**
- 49. French Bread Rapid Medium (1 lb)**
- 50. French Bread Rapid Medium (1.5 lb)**
- 51. French Bread Rapid Medium (2 lb)**
- 52. French Bread Rapid Dark (1 lb)**
- 53. French Bread Rapid Dark (1.5 lb)**
- 54. French Bread Rapid Dark (2 lb)**
- 55. Fruit & Nut Bread Light (1 lb)**
- 56. Fruit & Nut Bread Light (1.5 lb)**
- 57. Fruit & Nut Bread Light (2 lb)**
- 58. Fruit & Nut Bread Medium (1 lb)**
- 59. Fruit & Nut Bread Medium (1.5 lb)**
- 60. Fruit & Nut Bread Medium (2 lb)**
- 61. Fruit & Nut Bread Dark (1 lb)**
- 62. Fruit & Nut Bread Dark (1.5 lb)**
- 63. Fruit & Nut Bread Dark (2 lb)**
- 64. Fruit & Nut Bread Rapid Light (1 lb)**
- 65. Fruit & Nut Bread Rapid Light (1.5 lb)**
- 66. Fruit & Nut Bread Rapid Light (2 lb)**
- 67. Fruit & Nut Bread Rapid Medium (1 lb)**
- 68. Fruit & Nut Bread Rapid Medium (1.5 lb)**
- 69. Fruit & Nut Bread Rapid Medium (2 lb)**
- 70. Fruit & Nut Bread Rapid Dark (1 lb)**
- 71. Fruit & Nut Bread Rapid Dark (1.5 lb)**
- 72. Fruit & Nut Bread Rapid Dark (2 lb)**



- 73. Low Carb
- 74. Gluten Free
- 75. Batter Breads™ / Cake Light
- 76. Batter Breads™ / Cake Medium
- 77. Batter Breads™ / Cake Dark
- 78. Jam
- 79. Dough (1 lb)
- 80. Dough (1.5 lb)
- 81. Dough (2 lb)
- 82. Pizza dough
- 83. Bake Only
- 84. – 88. Personal Recipes

## How to Use

This product is for household use only.

**Important: Your breadmaker has an intelligent fuse system designed to protect the motor from overheating. It will automatically shut off the motor if there is an overheat risk. If this occurs, unplug the appliance, wait a few seconds for it to cool down, and plug in again following the instructions.**

### GETTING STARTED

- Remove packing materials and any stickers.
- Place breadmaker on dry, stable surface away from heat and areas where cooking grease or water may splatter on unit. Do not place near edge of countertop.

**Important: Your breadmaker will bake up at 2-lb. loaf. Do not put larger quantities of ingredients into bread pan. Bread will not mix and bake correctly and breadmaker may be damaged. (See MAXIMUM INGREDIENT AMOUNTS.)**

- Before first use, operate on Rapid White Course program to burn off manufacturing oils. (Follow instructions in MAKING DOUGH & BAKING BREAD.)

**Note:** During first use, breadmaker may smoke and/or emit an odor from mineral oils used in manufacturing. This is normal.

### MAXIMUM INGREDIENT AMOUNTS

- Bread courses: approximately 4 cups
- Batter bread and prepackaged cake mixes: 4 cups
- Dough courses: 4<sup>2</sup>/<sub>3</sub> cups
- Jam: 3 cups of fruit

### BREAD PAN TIPS

#### Inserting bread pan

**Note:** Remember to insert kneading paddle first, then add all ingredients BEFORE inserting the bread pan into baking chamber.

- When inserting bread pan into breadmaker, make sure to seat firmly in place.

#### Removing bread pan

- To remove bread pan from baking chamber, hold handle with an oven mitt and lift gently.

**Important: When you remove bread pan after baking, be sure to wear oven mitts to prevent burning.**

- After removing loaf (by turning bread pan upside down and shaking gently), check to see that kneading paddle is removed from loaf. If it is stuck in bread, use non-metal utensil to gently remove it, taking care not to scratch the kneading paddle.

### KNEADING AND BAKING COURSES

**Note:** If, at any time during bread making process, you need to turn breadmaker OFF, press STOP button. Then unplug unit.

**Note:** During all courses except JAM, audible beep will sound to check dough ball and scrape ingredients from sides of bread pan, add additional ingredients like raisins, nuts or spices) or stir ingredients. Refer to KNEADING AND BAKING COURSES charts to determine time that beep will sound.

**Note:** If bread is not removed immediately after baking and STOP button is not pressed, controlled 60-minute Keep Warm cycle will begin for each Course selection (except Deluxe Super Rapid, Batter Bread, Doughs and Jam). Although this will help prevent bread from becoming soggy, for best results, remove bread immediately after baking process is complete.

#### White Bread

Used for breads that primarily use white flour, although some recipes may include small amounts of whole wheat flour.

#### Whole Wheat Bread

Used for recipes with significant amounts of whole wheat or rye flour, oats, or bran. Whole wheat Course begins with rest period during which flours or grains absorb liquid ingredients. Soaking causes flour or grain to soften and helps ingredients to combine. Generally, Whole wheat and multi-grain breads are shorter and denser than white, French or fruit & nut breads.

#### French Bread

Traditionally, French bread has crispier crust and lighter texture than white bread. Recipes usually do not include butter, margarine or milk.

#### Fruit & Nut Bread

Used for recipes that contain fruit juice, additional sugar or added sweet ingredients such as coconut flakes, raisins, dried fruit or chocolate. Baking temperature is reduced to prevent burning.

Low Card Bread

Used for low carb recipes.

Gluten Free Bread

Used for gluten free recipes.

Batter Breads™

Used for recipes that contain baking powder or baking soda, rather than yeast, to make bread or cake rise. Cake recipes made from scratch must be specially designed for this Course. Use this Course to prepare pre-packaged cake and quick bread mixes.

Jam

Add fruit, sugar, and lemon juice for homemade jam – a great topping for homemade bread, waffles and ice cream.

Dough

Use to prepare dough for making bread or rolls which are shaped before baking in a conventional oven.

Pizza Dough

Use to prepare dough that requires less kneading and rising such as pizza and focaccia dough.

Rapid Bread

Used for White, Whole Wheat, French, and Fruit & Nut Courses to decrease time by approximately 1 hour. Choose recipe, then simply add amount of yeast listed for Rapid Course. Bread may be shorter and denser.

Bake Only

Used if crust is too light or you wish to bake pre-made dough. Especially useful if your bread, Batter Breads™ or cake is not quite done. Check every few minutes. Course bakes for up to 1 hour, 30 minutes from 300°F to 375°F.

Personal Recipe

Your breadmaker has 5 personal recipe memory cycles. You have 5 spaces to program and save your favorite recipes. PERSONAL BAKER lets you factor brand and type of flour, quality of yeast and even climate into Course times. Information is stored in PERSONAL BAKER file and kept separate from regular Courses.

Custom Program

Allows you to alter existing settings in preset programs to manually change Course length.

KNEADING AND BAKING COURSE CHART

Course	Crust	Size	Preheat	Knead 1	Knead 2	Rise 1	Punch	Rise 2	Shape	Rise 3	Bake	Total
White	Light	2 lb.		5 min	20 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	15 sec	49 m 45 s	40 min	3:00
		1.5 lb.		3 min	22 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	15 sec	49 m 45 s	35 min	2:55
		1 lb.		3 min	22 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	15 sec	49 m 45 s	30 min	2:50
	Medium	2 lb.		5 min	20 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	15 sec	49 m 45 s	50 min	3:10
		1.5 lb.		3 min	22 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	15 sec	49 m 45 s	45 min	3:05
		1 lb.		3 min	22 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	15 sec	49 m 45 s	40 min	3:00
	Dark	2 lb.		5 min	20 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	15 sec	49 m 45 s	60 min	3:30
		1.5 lb.		3 min	22 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	15 sec	49 m 45 s	55 min	3:25
		2 lb.		3 min	22 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	15 sec	49 m 45 s	50 min	3:10
	Rapid White	2 lb.		5 min	20 min	15 min	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	40 min	2:00
		1.5 lb.		3 min	22 min	15 min	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	35 min	1:55
		1 lb.		3 min	22 min	15 min	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	30 min	1:50
		2 lb.		5 min	20 min	15 min	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	50 min	2:10
		1.5 lb.		3 min	22 min	15 min	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	45 min	2:05
		1 lb.		3 min	22 min	15 min	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	40 min	2:00
Whole Wheat	Light	2 lb.		5 min	20 min	15 min	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	60 min	3:20
		1.5 lb.		3 min	22 min	15 min	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	55 min	3:15
		1 lb.		3 min	22 min	15 min	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	50 min	3:10
	Medium	2 lb.	30 min	3 min	17 min	50 min	10 sec	24 m 50 s	10 sec	44 m 50 s	40 min	3:30
		1.5 lb.	30 min	3 min	17 min	50 min	10 sec	24 m 50 s	10 sec	44 m 50 s	35 min	3:25
		1 lb.	30 min	3 min	17 min	50 min	10 sec	24 m 50 s	10 sec	44 m 50 s	30 min	3:20
	Dark	2 lb.	30 min	5 min	15 min	50 min	10 sec	24 m 50 s	10 sec	44 m 50 s	55 min	3:45
		1.5 lb.	30 min	3 min	17 min	50 min	10 sec	24 m 50 s	10 sec	44 m 50 s	50 min	3:40
		1 lb.	30 min	3 min	17 min	50 min	10 sec	24 m 50 s	10 sec	44 m 50 s	45 min	3:35
	Rapid Whole Wheat	2 lb.		5 min	15 min	30 min	10 sec	39 m 50 s			40 min	2:15
		1.5 lb.		5 min	3 min	17 min	10 sec	39 m 50 s			35 min	2:10
		1 lb.		5 min	3 min	17 min	10 sec	39 m 50 s			30 min	2:05
		2 lb.		5 min	15 min	30 min	10 sec	39 m 50 s			45 min	2:20
		1.5 lb.		5 min	3 min	17 min	10 sec	39 m 50 s			42 min	2:17
		1 lb.		5 min	3 min	17 min	10 sec	39 m 50 s			40 min	2:15
French	Light	2 lb.		5 min	20 min	40 min	10 sec	24 m 50 s			50 min	3:30
		1.5 lb.		3 min	22 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	10 sec	59 m 50 s	45 min	3:25
		1 lb.		3 min	22 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	10 sec	59 m 50 s	40 min	3:15
	Medium	2 lb.		5 min	20 min	40 min	10 sec	24 m 50 s			55 min	3:40
		1.5 lb.		3 min	22 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	10 sec	59 m 50 s	50 min	3:35
		1 lb.		3 min	22 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	10 sec	59 m 50 s	45 min	3:25
	Dark	2 lb.		5 min	20 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	10 sec	59 m 50 s	65 min	3:40
		1.5 lb.		3 min	22 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	10 sec	59 m 50 s	62 min	3:37
		1 lb.		3 min	22 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	10 sec	59 m 50 s	60 min	3:35
	Rapid French	2 lb.		5 min	20 min	20 min	8 sec	44 m 52 s			45 min	2:15
		1.5 lb.		3 min	22 min	20 min	8 sec	44 m 52 s			42 min	2:12
		1 lb.		3 min	22 min	20 min	8 sec	44 m 52 s			40 min	2:10
		2 lb.		5 min	20 min	20 min	8 sec	44 m 52 s			55 min	2:25
		1.5 lb.		3 min	22 min	20 min	8 sec	44 m 52 s			52 min	2:22
		1 lb.		3 min	22 min	20 min	8 sec	44 m 52 s			50 min	2:20
Fruit & Nut	Light	2 lb.		5 min	20 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	5 sec	49 m 55 s	55 min	3:15
		1.5 lb.		3 min	22 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	5 sec	49 m 55 s	52 min	3:12
		1 lb.		3 min	22 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	5 sec	49 m 55 s	49 min	3:10
	Medium	2 lb.		5 min	20 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	5 sec	49 m 55 s	65 min	3:25
		1.5 lb.		3 min	22 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	5 sec	49 m 55 s	62 min	3:22
		1 lb.		3 min	22 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	5 sec	49 m 55 s	60 min	3:20
	Dark	2 lb.		5 min	20 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	5 sec	49 m 55 s	75 min	3:35
		1.5 lb.		3 min	22 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	5 sec	49 m 55 s	72 min	3:32
		1 lb.		3 min	22 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	5 sec	49 m 55 s	70 min	3:30
	Rapid Fruit & Nut	2 lb.		5 min	20 min	25 min	10 sec	54 m 50 s			55 min	2:40
		1.5 lb.		3 min	22 min	25 min	10 sec	54 m 50 s			52 min	2:37
		1 lb.		3 min	22 min	25 min	10 sec	54 m 50 s			50 min	2:35
		2 lb.		5 min	20 min	25 min	10 sec	54 m 50 s			65 min	2:50
		1.5 lb.		3 min	22 min	25 min	10 sec	54 m 50 s			62 min	2:47
		1 lb.		3 min	22 min	25 min	10 sec	54 m 50 s			60 min	2:45
Low Carb	Gluten Free	2 lb.		3 min	20 min	25 min	10 sec	54 m 50 s			75 min	3:00
		1.5 lb.		3 min	22 min	25 min	10 sec	54 m 50 s			72 min	2:57
		1 lb.		3 min	22 min	25 min	10 sec	54 m 50 s			70 min	2:55
Jam	Dough		30 min	3 min	25 min	80 min	15 sec	31 sec	4 sec	46 sec	55 min	4:30
Pizza Dough	Bake Only	2 lb.									90 min	1:30
		1.5 lb.										
		1 lb.										

\*Whole Wheat Courses have a rest period for up to 30 minutes before kneading begins. No movement occurs in the Bread Pan.

This is normal.

\*Jam Course has a rest period for 15 minutes before kneading begins. No movement occurs in the Bread Pan.

Course	Crust	Knead 1	Knead 2	Knead 3	Rest	Knead 4	Knead 5	Bake	Total
Batter Breads™	Light	1 min	3 min	2 min	2 min	1 min	2 min	69 min	1:20
	Medium	1 min	3 min	2 min	2 min	1 min	2 min	79 min	1:30
	Dark	1 min	3 min	2 min	2 min	1 min	2 min	89 min	1:40

## KNOW YOUR INGREDIENTS

### All-Purpose Flour

All-purpose flour is blend of refined hard and soft wheat flours ideally suited for making quick breads and cakes.

### Bran

Bran (unprocessed) is coarse outer portion of wheat or rye grains that is separated from flour by sifting or bolting. It is often added to bread in small quantities for nutritional enrichment, heartiness and flavor. It is also used to enhance bread texture.

### Bread Flour

Bread flour is a high gluten/protein flour that typically has higher gluten concentration than all-purpose flour. Using bread flour with will produce loaves with better volume and structure.

### Cornmeal and Oatmeal

Cornmeal and oatmeal come from coarsely ground white or yellow corn and from rolled or steel-cut oats. They are used primarily to enhance flavor and texture of bread.

### Cracked Wheat

Cracked wheat has very coarse texture. It comes from wheat kernels cut into angular fragments. It gives whole grain breads a nutty flavor and crunchy texture.

### Rye Flour

Rye flour must always be mixed with high proportion of bread flour, as it does not contain enough gluten to develop structure for high, even-grained loaf.

### Self-Rising Flour

Self-rising flour contains leavening ingredients that will interfere with bread and cake making. Self-Rising Flour is NOT RECOMMENDED for use.

### 7 Grain Cereal Blend

7 grain cereal blend is blend of cracked wheat, oats, bran, rye, cornmeal, flax seeds and hulled millet.

### Vital Wheat Gluten

Gluten is manufactured from wheat flour that has been treated to remove nearly all of the starch to leave a very high protein content. (Gluten is the protein in wheat that makes dough elastic.) Gluten is available at most health food stores and in baking aisle in many markets. It is sometimes used in small portions with dense, low-gluten flours (such as whole wheat) to increase volume and lighten texture.

### Whole Wheat Flour

Whole wheat flour is milled from the entire wheat kernel, which contains the bran and germ. This high fiber flour is richer in nutrients than all-purpose or bread flour. Breads made with this flour are usually smaller and heavier than white loaves. Many recipes mix whole wheat flour with bread flour or vital wheat gluten to produce high, light-textured bread.

### Flour Storage

Keep flour in a secure, airtight container. Keep rye and whole wheat flours stored in a refrigerator, freezer or a cool area to prevent them from becoming rancid. Allow flour to come to room temperature before using.

**Note:** Flours, while visibly similar, can be very different by virtue of how they were ground, milled, stored, etc. You may have to experiment with different brands of flour to help you make the perfect loaf. See RECIPE TIPS to assist with these experiments.

### Yeast

Active yeast, through a fermentation process, produces carbon dioxide gas necessary to make bread rise. Yeast feeds on carbohydrates in sugar and flour to produce this gas. Three different types of yeast are available: fresh (cake), active dry and quick-acting. Quick, rapid rise and breadmaker yeasts are quick-acting. Fresh (cake) yeast is NOT RECOMMENDED for use with your breadmaker.

Ensure your yeast is fresh by checking its expiration date. Once a package or jar of yeast is opened, it is important that the remaining contents be immediately resealed and refrigerated or frozen for future use. Often dough that fails to rise is due to stale yeast.

**Note:** Basic bread and dough recipes in this booklet were developed using active dry yeast. You may use chart below to substitute any quick-acting yeast (quick rise, fast rise or breadmaker yeast) for active dry yeast.

### Conversion Chart for Quick Rise Yeast

¾ tsp. active dry yeast = ½ tsp. quick-acting yeast  
 1 tsp. active dry yeast = ¾ tsp. quick-acting yeast  
 1 ½ tsp. active dry yeast = 1 tsp. quick-acting yeast  
 2 ¼ tsp. active dry yeast = 1 ½ tsp. quick-acting yeast  
 1 tbs. active dry yeast = 2 tsp. quick-acting yeast

### Rapid Course Yeast Addition

Rapid Course settings for White, French, Whole Wheat and Fruit & Nut decrease time for making your favorite bread by approximately 1 hour. Choose recipe, then add an additional ½ tsp. of active dry or quick-acting yeast to the recipe. The bread may be shorter and denser.

### Sugar

Sugar is important for color and flavor of breads. It also serves as food for yeast since it supports fermentation process. Recipes in this book that call for sugar require granulated sugar.

**Important: Do not substitute powdered sugar or artificial sweeteners cannot be used as substitute, as yeast will not react properly with them.**

### Salt

Salt is necessary to balance flavor in breads and cakes; it also limits growth of yeast. Do not increase or decrease amount of salt shown in recipes.

### Liquids

All liquids should be warm 80°F/27°C for all recipes. Liquids, such as milk, water or a combination of powdered milk and water, can be used when making bread. Milk will improve flavor, provide velvety texture and soften the crust, while water alone will produce a crispier crust. Vegetable or fruit juices and potato water may be used for flavor variety.

### Eggs

Eggs add richness and velvety texture to bread dough and cakes. When recipe calls for egg(s) at room temperature, large egg(s) should be used.



## Fats

Shortening, butter and oil shorten, or tenderize, the texture of yeast breads. French bread gets unique crust and texture from the lack of fat added. However, breads that call for fat stay fresh longer. If butter is used directly from refrigerator, it should be cut into small pieces for easier blending during kneading process.

## Baking Powder

Double acting baking powder is leavening agent used in quick breads and cakes. This type of leavening agent does not require rising time before baking, as chemical reaction works when liquid ingredients are added and again during baking process.

## Baking Soda

Baking soda is another leavening agent, not to be confused or substituted for baking powder. It also does not require rising time before baking, as chemical reaction works during baking process.

**Important: Ingredients must be measured with exacting accuracy to avoid affecting taste and texture of bread.**

## Special Glazes for Yeast Breads

Select 1 of the following special glazes to enhance your bread.

- Egg Glaze: Beat 1 large egg and 1 tablespoon of water together, brush generously over dough – prior to baking.
- Melted Butter Crust: Brush melted butter over just-baked bread for a softer, more tender crust.
- Milk Glaze: For a softer, shiny crust, brush just-baked bread with milk or cream.
- Sweet Icing Glaze: Mix 1 cup sifted icing sugar with 1 to 2 tablespoons of milk until smooth to make a consistent glaze. Drizzle glaze over raisin bread or sweet breads when they are almost cool.

**Note:** If desired, generously sprinkle with your choice of poppy, sesame or caraway seeds after glazing.

## Checking Dough Consistency

Although your breadmaker will mix, knead and bake bread automatically, when baking bread from scratch, it is necessary to learn to recognize condition of your dough. The ratio of flour to liquid is the most critical factor in any bread recipe, yet most easily remedied. After 5 to 8 minutes in Knead Stage, open breadmaker to check consistency of dough. Dough should be in a soft, tacky ball (feel sticky like scotch tape). If it is too dry, add ½-to-1 tsp. of liquid at a time. If it is too wet, add ½-to-1 tbsp. of flour at a time.

## High-Altitude Baking

In high-altitude areas (over 3,000 feet) dough tends to rise faster, as there is less air pressure. Therefore, less yeast is necessary. For more information on High Altitude Baking guides contact:

Colorado Cooperative Extension Resource Center

Toll free: (877) 692-9358

E-mail: [CERC@vines.colostate.edu](mailto:CERC@vines.colostate.edu)

Website: [www.ext.colostate.edu/depts/coopext](http://www.ext.colostate.edu/depts/coopext)

In dry climates, flour is drier and requires slightly more liquid.

In humid climates, flour is wetter and will absorb less liquid, so less liquid is required.

## Slicing and Storing Bread

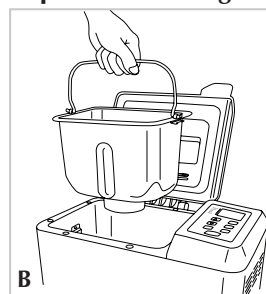
For best results, place bread on wire rack and allow to cool for 15 – 30 minutes before slicing. Use electric knife or serrated knife for even slices.

Store unused bread, tightly sealed (sealable plastic bags or plastic containers work well) at room temperature for up to 3 days. For longer storage, (up to 1 month) place bread in sealed container in freezer. Since homemade bread has no preservatives, it tends to dry out and become stale faster. Leftover or slightly hardened bread may be cut into ½-inch or 1-inch cubes and used in recipes to make croutons, bread pudding or stuffing.

## MAKING DOUGH AND BAKING BREAD AND BATTER BREADS™

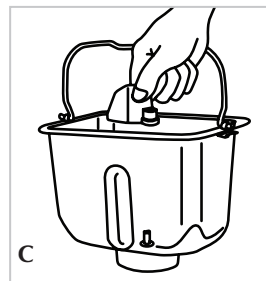
**Note:** Depending on the Course or recipe used, some steps may not apply or there may be additional steps. Refer to the respective Course sections in this booklet for more detailed instructions.

**Important: Add ingredients to bread pan in the order listed in the recipe.**



1. Open lid and remove bread pan. Lift bread pan straight up and out using the handle (B).

**Caution: Do not turn or shake bread pan while taking it out. If the bread pan is bent, temperature sensor may not work properly.**

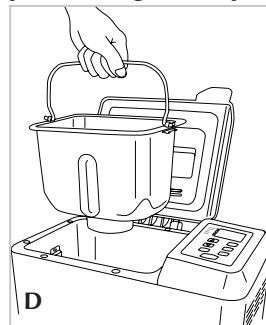


2. Position kneading paddle on the drive shaft. Match flat side of drive shaft to flat part of hole in kneading paddle. Make sure paddle is secure (C).
3. Place ingredients into the bread pan. For best results, add all liquid ingredients first, then add all dry ingredients.

**Important: Always add yeast, baking powder or baking soda last.**

4. Make small indentation on top of dry ingredients (not so deep it reaches the wet layer) and add yeast/baking powder/baking soda.

**Important: Indentation for yeast is important, especially when using the delay bake timer. It keeps yeast away from the wet ingredients until the kneading process begins. (Liquid ingredients will prematurely activate the yeast.)**



5. Insert the bread pan into the baking chamber. Press down on rim of bread pan until it snaps securely into place (D).

**Note:** If bread pan does not snap securely into place, remove bread pan. Wearing oven mitts, place fingers behind bread pan clips and gently pull away from oven wall. Insert bread pan again.

6. Close the lid. Plug into standard electrical outlet. Breadmaker will beep and three zeros will flash in display window.
7. Press MENU to choose desired Course. The operation light will illuminate. Each time MENU is pressed, unit and display will move to next Course.
8. Press CRUST to choose crust color. Breadmaker is preset for MEDIUM

**Note:** CRUST will not be activated for the following courses:

- Jam
- Dough
- Pizza Dough
- Bake Only

**Note:** When using Dough, Pizza Dough, Pasta Dough, Batter Bread™ or Jam courses, steps 7 and 8 are not needed.

9. Press LOAF SIZE to select: 1, 1.5 LB, or 2.0 lb. Breadmaker is preset to 2 lb

**Note:** Loaf size cannot be activated for the following courses:

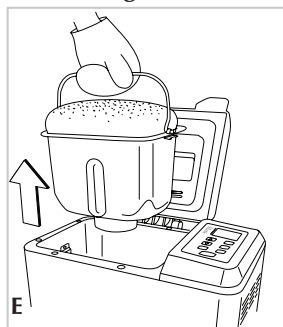
- Batter Breads™
- Jam
- Pizza Dough
- Pasta Dough

**Note:** Although breadmaker is capable of making 1.0 lb. loaves, we recommend baking 1.5 and 2.0 lb recipes for more uniform loaves of bread. This is especially true for breads that contain whole grains or other special ingredients such as sunflower or sesame seeds.

10. Add ingredients such as dried fruits or nuts and herbs, to the Fruit & Nut Dispenser

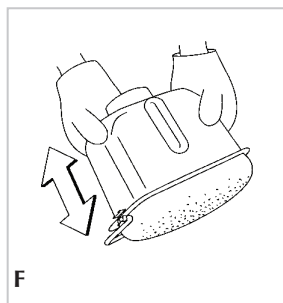
**Important:** Do not exceed  $\frac{2}{3}$  cup capacity.

**Important:** Do not pour liquids or spices into dispenser. Always make sure fresh fruit or vegetables are not wet. Pat dry before putting them in the dispenser.



11. Press START to begin kneading cycle. The operation light will illuminate. The TIME remaining will begin to count down in display window. COURSE, LOAF SIZE, CRUST COLOR and CYCLE will be shown in display window. (E).

**Note:** During kneading cycle, yeast will activate and viewing window may begin to fog. (This will clear eventually so you can view the progress.)



12. When your bread is finished baking, breadmaker will beep and "0:00" will appear in display window. Press STOP and open lid. Using oven mitts, remove bread pan (F).

**Important:** Remember, bread pan and loaf are both very hot! Be careful not to place either on tablecloth, plastic surface or other heat-sensitive surface that may scorch or melt.

**Note:** If bread is not removed immediately after baking and STOP is not pressed, the Keep Warm cycle will begin. Operation light will begin to flash. Breadmaker will automatically turn off after 60 minutes. Although this will help prevent bread from becoming soggy, for best results, remove bread immediately after baking.

**Note:** Keep Warm cycle does not apply to the following courses:

- Jam
- Dough
- Pizza Dough
- Bake Only

13. Turn bread pan upside down and shake to release bread. Place bread upright on wire rack to cool 15 – 30 minutes before cutting. This allows steam to escape.

**Caution:** Be sure to remove kneading paddle from the bread.

**Caution:** Bread pan, kneading paddle and bread will be very hot.

14. Always unplug breadmaker after each use.

### USING 24-HOUR DELAY BAKE TIMER

**Important:** Delay baking does not activate Jam Course. Don't use delay bake timer if your recipe includes eggs, fresh milk, yogurt or other dairy products, meats, etc

To preset your breadmaker, follow these steps:

1. Add ingredients as usual, taking care not to let yeast and liquid ingredients contact one another.

**Note:** If your recipe contains salt, add it with the liquid ingredients, taking care to keep it away from the yeast.

2. Close breadmaker lid and plug it in.

3. Press MENU to choose Course. Time needed for selected Course appears in display window.

4. Press ▲ to add time in 10-minute intervals. (Use ▼ to subtract time.) Amount of time set is shown in display window

☐ To fast forward time, continually press ▲.

☐ To fast reverse, continually press ▼.

☐ For example, if it is 8:00 AM and you want bread ready at 1:00 PM, press ▲ until the display reads 5:00 – meaning it will finish baking in 5 hours. This is the hour difference between 8:00 AM and 1:00 PM.

**Note:** Actual baking times will not change.

5. Press LOAF to choose loaf size, press CRUST to choose crust color, then press START to begin timer. The colon (:) in time display begins to flash, letting you know timer is started. When your bread is finished baking breadmaker will beep and "0:00" will appear in display window. Press STOP and open lid.

6. If you make an error after you've activated program and want to start over, press and hold STOP. Timer will clear and you can begin again.

### ADVANCED BAKING TECHNIQUES

#### BAKE ONLY

The Bake Only course offers the flexibility to vary time and temperature. You can bake pre-made dough or dough purchased at the store using this Course. You may also use this Course if crust color is too light or if your Batter Breads™ or cake is not quite done. Check every few minutes.

1. Press the **PROG** button.
2. Using the ▲ and ▼ arrows, adjust the amount of time you need up to 1 hour, 30 minutes.
3. Set temperature from 300°F – 375°F.
4. Press **START** to begin baking.

### **PAUSE**

You can press **PAUSE** at any time, during any Course. When you pause, breadmaker will remain paused for approximately 10 minutes. You will hear a beep when the pause cycle begins; the time will flash until baking is resumed. Press **START** at any time to resume baking.

Note: If you forget to touch **START**, baking will resume automatically after 10 minutes.

Touch **STOP** to cancel Course completely and return to the Course selection display.

Use **PAUSE** to:

- Create decorative crusts
- Make pull-apart rolls
- Make braided breads
- Create rustic Mediterranean-style rolled bread
- Add crumbled toppings to coffee cakes

**Important: Have all ingredients ready before starting PAUSE cycle.**

**Important: Do not leave lid standing open for extended periods of time. Always use an oven mitt when handling the bread pan or any part of the interior of the breadmaker.**

### **Decorative Crusts**

1. At start of baking process (see KNEADING AND BAKING CHART), press **PAUSE**.
2. Leave bread pan in breadmaker.
3. Using a knife or sharp blade, cut a decorative pattern in the top of the loaf (criss-cross, slashes, etc).
4. Prepare egg wash using 1 egg white OR 1 whole egg + 1 tbsp. water; mix well.
5. Carefully brush top of loaf and cuts with egg wash, being careful not to spill or drip the wash into the bread pan or baking chamber.
6. Press **START** when finished; work quickly to limit heat loss.

### **Pull-Apart Rolls**

1. At start of final rise (see KNEADING AND BAKING CHART), press **PAUSE**.
2. Remove bread pan from baking chamber and close lid.
3. Remove dough and kneading paddle from bread pan.
4. Divide dough evenly (12, 18 or 24 pieces).
5. Roll each piece into a round ball and layer back into bread pan.
6. Carefully brush 1st layer with egg wash and sprinkle with spices.
7. Continue layering until all dough balls are used.
8. Return bread pan to breadmaker and press **START**.

**Note:** Use Italian spices, cinnamon sugar, seeds or any combination of toppings you desire.

### **Braided Breads**

1. At start of last rise (see KNEADING AND BAKING CHART), press **PAUSE**.
2. Remove bread pan from baking chamber and close lid.
3. Remove dough and kneading paddle from bread pan.
4. Divide dough into 3 equal pieces.
5. Stretch and roll each piece into a 10" (25 cm) rope.
6. Place ropes on flat surface, side-by-side.
7. Starting at center, braid ropes to one end, then turn to braid the second half; seal ends.
8. Return to bread pan and tuck ends under loaf.
9. If desired, brush with egg wash or water and sprinkle with seeds.
10. Return bread pan to breadmaker and press **START**.

### **Mediterranean-Style Rustic Bread**

**Note:** The below is an example of how to make a rolled, Mediterranean-style rustic bread using a French bread recipe.

1. Press **PAUSE** at the end of the shaping process (see KNEADING AND BAKING CHART).
2. Remove bread pan from breadmaker and close lid.
3. Remove dough and kneading paddle from bread pan.
4. Roll dough to an 8" x 13" (20 cm x 33 cm) rectangle on a clean, lightly floured surface.
5. Lightly brush with good olive oil, then sprinkle with fresh chopped garlic, rosemary, basil and sub-dried tomatoes. Top with 1/3 cup crumbled feta or goat cheese. If desired, you may also add 2 – 3 slices of prosciutto.
6. Tightly roll dough lengthwise into an 8" wide (20 cm) roll.
7. Tuck ends under and place in bread pan.
8. Return bread pan to breadmaker, close lid and press **START**.
9. The final rise will begin, followed by the baking process.
10. As baking begins, press **PAUSE** again and remove bread pan.
11. Slash top of crust and gently mist loaf with cold water, then return bread pan to baking chamber.
12. Close lid and press **START** to complete your rustic Mediterranean bread.

### **Adding Crumbled Toppings to Coffee Cakes**

**Note:** Works best with Batter Breads™ recipes

1. At the end of last knead (see KNEADING AND BAKING CHART) press **PAUSE**.
2. Remove bread pan from breadmaker and close lid.
3. Remove kneading paddle from batter.
4. Top batter with desired crumb topping
5. Place bread pan back in baking chamber, close lid and press **START**.

**Important: Removing kneading paddle will help prevent tearing of cake/loaf when it is removed from pan after baking.**

PERSONAL RECIPES

For advanced bakers, this breadmaker has 5 personal recipe memory settings. This means you have 5 spaces to program and save your favorite personal recipes. With the personal recipe programmer, you can set the length of each cycle or skip a cycle entirely based on the recipe you are creating. You can factor in brand and type of flour, quality of yeast and even climate to determine cycle times.

**Important: To save or erase a personal recipe, follow the instructions provided in CUSTOM PROGRAMS.**

**Note:** We recommend that you keep a separate log of the cycle times for your Personal Recipes. Blank Personal Recipe charts have been provided at the back of the recipes section of this manual.

- 1. To activate personal recipe program, press and hold **PROG** for 1 second.
- 2. Program each cycle time using ▲/▼ arrows to set time and then pressing **PROG** again to set.
  - 1st press: Preheat cycle
  - 2nd press: Knead cycle 1
  - 3rd press: Knead cycle 2
  - 4th press: Rise 1
  - 5th press: Punch
  - 6th press: Rise 2
  - 7th press: Shape
  - 8th press: Rise 3
  - 9th press: Bake cycle
  - 10th press: Keep Warm cycle
  - 11th press: Temperature
  - 12th press: Extras – Do you want to activate the fruit and nut dispenser?  
**YES** or **NO**

**Note:** To skip a cycle, press the arrows until you reach zero (0), then press **PROG** to move on to the next cycle of the baking program.

- 3. Press **PROG** a final time. The word **SAVE** will flash on the display.
- 4. Select **YES** or **NO**. Selecting **YES** will save your changes. If you select **NO**, the personal recipe course will proceed as programmed, but will revert back to the previously saved times at the end of baking.

**Note:** You can use the Delay Bake Timer when running personal recipe programs. Simply use the ▲/▼ arrows to set the time difference and press **START**.

CUSTOM PROGRAM

The most versatile function on your breadmaker, Custom Program is similar to Personal Recipe in that you can manually change the length of each cycle of a bread making course. Unlike Personal Recipe, Custom Program factors in LOAF SIZE and CRUST COLOR.

**Note:** You can also use Custom Program to change kneading and bake times in Batter Breads™ Course; heat and stir times in Jam Course; knead and rise times in Dough Course.

To manually change a preprogrammed Course, follow these steps:

- 1. Press **MENU** until you reach desired Course setting, such as White.
- 2. Press **PROG**; a beep will sound and “CUSTOM PROGRAM” will appear on the display in the upper left corner.
- 3. Following the instructions in PERSONAL RECIPES, enter or change cycle times as outlined. Use KNEADING AND BAKING CHART as a reference.
- 4. When you are finished, a final beep will sound, indicating your Custom Program changes have been made.

To reset a preprogrammed Course to its original times, follow these steps:

- 1. Press **MENU** until you reach the Custom Program Course setting you wish to change. It will be displayed in the display window.
- 2. Press **SAVE/ERASE**.
- 3. Display will prompt **ERASE**, and you may simply press **YES** to accept and return to the default settings.

BREAD RECIPES...EASY AS 1-2-3

We suggest starting your bread making with this White Bread recipe. Follow steps previously outlined in this Instruction Manual. These steps have been written to eliminate most common errors in breadmaker baking and may be helpful for any recipe.

WHITE BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Water (80°F/27°C)	¾ cup + 1 tbsp.	1 cup	1½ cups
Oil	1 tbsp.	2 tbsp.	2½ tbsp.
Sugar	1½ tbsp.	2 tbsp.	¼ cup
Dry milk	1 tbsp.	1½ tbsp.	2 tbsp.
Bread flour	2¼ cups	3 cups	4 cups
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Select White Course			
Select Rapid White			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

White, Rapid White, Whole Wheat, Rapid Whole Wheat, French, Rapid French, Fruit & Nut, Rapid Fruit & Nut Course Method:

- 1. Remove bread pan from breadmaker. Attach kneading paddle onto drive shaft. Have all ingredients ready. Make sure all ingredients, except water, are at room temperature.
- 2. Measure water (80°F/27°C) and pour into bread pan.
- 3. Measure oil and add to bread pan.



4. Measure sugar, salt and dry milk; add to bread pan.
5. Measure bread flour and add to bread pan. The Rapid setting for White Bread decreases time for making bread by approximately an hour. Add additional ½ tsp. of yeast when baking rapid breads.
6. After making indentation in dry ingredients, carefully measure yeast and add to bread pan. If using delay bake timer, make absolutely sure yeast is on top of bread flour, away from liquids.
7. Place bread pan into breadmaker. Push down on rim until it fits firmly into place. Close lid.
8. Press **MENU**; choose White Bread Course. Press **CRUST** to choose crust color. Press **LOAF** to choose loaf size. If delay baking is desired, press **▲** and **▼** to add delay bake time, then press **START**. If no delay baking is desired, press **START** to begin immediately.
9. At beep during kneading process, check dough ball (see CHECKING DOUGH CONSISTENCY). It will be sticky to the touch. At this time, push down any dough or flour that may be on sides of bread pan. If desired, add additional ingredients (i.e., raisins, nuts, and spices). If necessary, stir ingredients. (See KNEADING AND BAKING COURSE CHART to check time beep will sound.)
10. After ending beep sound, breadmaker will start 60-minute Keep Warm cycle. "0:00" will appear in display window; colon will begin to flash. The operation light will flash.
11. Press **STOP** and use oven mitts to carefully remove bread pan. Light will go out when **STOP** is pressed.

**Caution: Pan, kneading paddle and bread will be very hot. Use oven mitts!**

12. Turn bread pan upside down and shake several times to release bread. Do not use metal utensils. Remove kneading paddle and allow loaf to cool standing upright on wire rack approximately 15 – 30 minutes before slicing.
13. Once bread has cooled (approximately 1 hour) store in an airtight container.
14. Unplug unit and allow to cool completely before cleaning. (See CARE AND CLEANING INSTRUCTIONS.)

## WHITE SOURDOUGH STARTER

Ingredients	Amount
Active dry yeast	2¼ tsp.
Water (110°F/43°C)	2 cups
Bread flour	3½ cups
Sugar	1 tbsp.

In 4-qt. glass container, dissolve yeast in water (110°F/43°C); let stand 5 minutes, then add flour and sugar. Stir with plastic or wooden spoon until blended. Mixture will be thick; remaining lumps will dissolve during fermentation process. Cover loosely with plastic wrap and let stand in warm place for 5 days, stirring 3 times a day. Starter will "rise and fall" during fermentation period and become thinner as it stands. Sitting temperature of 80°F/27°C is best for sour flavor to develop. When starter is developed, it is bubbly and may have yellow liquid layer on top; stir before using. It may be used for baking or placed in the refrigerator to use later; cover loosely.

To use starter, measure amount specified in recipe. After refrigeration, let container of starter come to room temperature before measuring – about 4 hours. If baking in the morning, leave starter out overnight.

Replenish with 1 cup flour, ⅔ cup water (110°F/43°C) and 1 tsp. sugar. Stir until blended – some lumps may remain. Cover loosely and let stand 10 to 12 hours or overnight. Starter will rise and become bubbly. Stir, then place in refrigerator to store. Stir in 1 tsp. of sugar to keep active if not used every week.

## WHITE SOURDOUGH BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Water (80°F/27°C)	½ cup + 1 tbsp.	¾ cup	¾ cup + 1 tbsp.
Starter (see above recipe)	¾ cup	1 cup	1¼ cup
Sugar	2 tsp.	1 tbsp.	4 tsp.
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Bread flour	2 cups	3 cups	4 cups
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Select White Course			
Select Rapid White Course			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.



## CORNBREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Eggs, large; room temperature	1	1	2
plus enough water (80°F/27°C) to equal	¾ cup + 2 tbsp.	1 cup + 3 tbsp.	1⅓ cups
Oil	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Honey	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Dry milk	1 tbsp.	2 tbsp.	2½ tbsp.
Bread flour	2 cups	3 cups	4 cups
Cornmeal	¼ cup	⅓ cup	½ cup
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Select White Course			
Select Rapid White Course			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

## FAT-FREE WHITE BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Water (80°F/27°C)	¾ cup + 1 tbsp.	1 cup + 3 tbsp.	1½ cups
Applesauce	1 tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Sugar	1½ tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Dry milk	1 tbsp.	1½ tbsp.	2 tbsp.
Bread flour	2¼ cups	3 cups	4 cups
Cornmeal	¼ cup	⅓ cup	½ cup
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Select White Course			
Select Rapid White Course			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

## EGG BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Eggs, large; room temperature	1	2	2
plus enough water (80°F/27°C) to equal	$\frac{3}{4}$ cup + 1 tbsp.	1 cup + 1 tbsp.	1 $\frac{1}{3}$ cups
Oil	1 tbsp.	1½ tbsp.	2 tbsp.
Sugar	4 tsp.	2 tbsp.	2½ tbsp.
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Dry milk	2 tbsp.	3 tbsp.	$\frac{1}{4}$ cup
Bread flour	2 cups + 2 tbsp.	3 cups	4 cups
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Select White Course			
Select Rapid White Course			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

## POTATO BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Eggs, large; room temperature	1	2	2
plus enough water (80°F/27°C) to equal	$\frac{3}{4}$ cup + 2 tbsp.	1¼ cups	1½ cups
Oil	1 tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Sugar	4 tsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Dry milk	2 tbsp.	3 tbsp.	$\frac{1}{4}$ cup
White pepper	$\frac{1}{8}$ tsp.	$\frac{1}{4}$ tsp.	$\frac{1}{4}$ tsp.
Instant potato buds	$\frac{1}{4}$ cup	$\frac{1}{3}$ cup	$\frac{1}{2}$ cup
Green onion tops, chopped	1 tbsp.	1½ tbsp.	2 tbsp.
Bread flour	2 cups	3 cups	4 cups
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Select White Course			
Select Rapid White Course			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

## WHOLE GRAIN BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Water (80°F/27°C)	¼ cup	⅓ cup	½ cup
Cultured buttermilk (80°F/27°C)	⅔ cup	1 cup	1⅓ cups
Oil	2 tsp.	1 tbsp.	1 tbsp. + 1 tsp.
Molasses	3 tbsp.	¼ cup	⅓ cup
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Baking soda	¾ tsp.	1 tsp.	1½ tsp.
Oat bran cereal, uncooked	3 tbsp.	¼ cup	⅓ cup
Cornmeal	3 tbsp.	¼ cup	⅓ cup
Rye flour	3 tbsp.	¼ cup	⅓ cup
Buckwheat flour	3 tbsp.	¼ cup	⅓ cup
Whole wheat flour	⅓ cup	½ cup	⅓ cup
Bread flour	1⅓ cups	2 cups	3 cups
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Select White Course			
Select Rapid White Course			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

## SUNFLOWER & SESAME SEED WHOLE WHEAT BREAD

Ingredients	1½ lb.	2.0 lb.
Eggs, large; room temperature	1	1
plus enough water (80°F/27°C) to equal	1 cup + 2 tbsp.	1¼ cups
Oil	2 tbsp.	3 tbsp.
Molasses	1 tbsp.	2 tbsp.
Sugar	1 tbsp.	2 tbsp.
Salt	1½ tsp.	2 tsp.
Bread flour	2½ cups	3 cups
Whole wheat flour	½ cup	1 cup
Sesame seeds	2 tbsp.	2½ tbsp.
Cumin seeds	¼ tsp.	¼ tsp.
Sunflower seeds (kernels)	1½ tbsp.	2 tbsp.
Active dry yeast	2 tsp.	2¼ tsp.
Select Whole Wheat Course		
Select Rapid Whole Wheat Course		
Active dry yeast	2½ tsp.	2¾ tsp.

## WHOLE WHEAT BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Egg whites	1	1	1
plus enough cultured buttermilk (80°F/27°C) to equal	1 cup	1 cup + 3 tbsp.	1½ cups
Oil	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Molasses	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Baking soda	¼ tsp.	½ tsp.	¾ tsp.
Whole wheat flour	2 cups	3 cups	4 cups
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Select Whole Wheat Course			
Select Rapid Whole Wheat Course			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

## CARAWAY RYE BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Eggs, large; room temperature	1	1	2
plus enough water (80°F/27°C) to equal	¾ cup	1 cup + 1 tbsp.	1⅓ cups
Oil	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Honey	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Dry milk	1 tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Bread flour	1 cup	1½ cups	2 cups
Whole wheat flour	½ cup	¾ cup	1 cup
Caraway seeds	1 tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Select Whole Wheat Course			
Select Rapid Whole Wheat Course			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

## ONION RYE BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Eggs, large; room temperature	1	1	2
plus enough water (80°F/27°C) to equal	¾ cup + 2 tbsp.	1 cup + 3 tbsp.	1⅓ cups + 2 tbsp.
Oil	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Honey	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Dry milk	1 tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Bread flour	1 cup	1½ cups	2 cups
Whole wheat flour	½ cup	¾ cup	1 cup
Caraway seeds	1 tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Dehydrated onion	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Select Whole Wheat Course			
Select Rapid Whole Wheat Courset			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

## SEVEN GRAIN BREAD

Ingredients	1½ lb.	2.0 lb.
Eggs, large; room temperature	1	1
plus enough water (80°F/27°C) to equal	1 cup + 2 tbsp.	1½ cups
Oil	2 tbsp.	3 tbsp.
Honey	2 tsp.	1 tbsp.
Salt	1½ tsp.	2 tsp.
Whole wheat flour	1½ cups	2 cups
Bread flour	½ cup	1 cup
Brown rice flour	¼ cup	cup
Spelt flour	¼ cup	cup
Buckwheat flour	¼ cup	cup
Rye flour	¼ cup	cup
Oatmeal	¼ cup	cup
Cornmeal	2 tbsp.	¼ cup
Gluten	3 tbsp.	¼ cup
Active dry yeast	2 tsp.	2¼ tsp.
Select Whole Wheat Course		
Select Rapid Whole Wheat Course		
Active dry yeast	2½ tsp.	2¾ tsp.



## TWO CHEESE BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Eggs, large; room temperature	1	1	1
plus enough water (80°F/27°C) to equal	¾ cup	1 cup	1¼ cups
Oil	2 tsp.	1 tbsp.	1½ tbsp.
Honey	1 tsp.	2 tsp.	1 tbsp.
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Dry milk	2 tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Whole wheat flour	¼ cup	½ cup	¾ cup
Bread flour	1¾ cups	2½ cups	3¼ cups
Grated cheddar cheese	⅔ cup	1 cup	1⅓ cups
Grated Parmesan cheese	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Sesame seeds	1 tsp.	2 tsp.	1 tbsp.
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Select Whole Wheat Course			
Select Rapid Whole Wheat Course			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

## PUMPERNICKEL BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Eggs, large; room temperature	1	1	2
plus enough water (80°F/27°C) to equal	¾ cup + 1 tbsp.	1 cup + 2 tbsp.	1 cup + 6 tbsp.
Oil	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Honey	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Dry milk	1 tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Bread flour	1 cup	1½ cups	2 cups
Whole wheat flour	½ cup	¾ cup	1 cup
Rye flour	½ cup	⅔ cup	1 cup
Caraway seeds	1 tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Instant coffee granules	1 tsp.	2 tsp.	1 tbsp.
Cocoa powder	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Select Whole Wheat Course			
Select Rapid Whole Wheat Course			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

## HEARTY NUT BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Water (80°F/27°C)	1 cup	1¼ cups	1 cup + 7 tbsp.
Oil	2 tsp.	1 tbsp.	1½ tbsp.
Molasses	3 tbsp.	¼ cup	⅓ cup
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Dry oatmeal, quick or regular	⅓ cup	½ cup	⅔ cup
Whole wheat flour	⅔ cup	1 cup	1⅓ cups
Bread flour	1⅓ cups	2 cups	2⅔ cups
Walnuts, chopped	⅔ cup	¾ cup	1 cup
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Select Whole Wheat Course			
Select Rapid Whole Wheat Course			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

## FRENCH BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Water (80°F/27°C)	¾ cup + 2 tbsp.	1 cup + 2 tbsp.	1½ cups
Oil	1 tbsp.	1½ tbsp.	2 tbsp.
Sugar	1 tbsp.	1½ tbsp.	2 tbsp.
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Bread flour	2¼ cups	3½ cups	4 cups
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Select French Course			
Select Rapid French Course			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

## ITALIAN HERB BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Water (80°F/27°C)	¾ cup + 2 tbsp.	1 cup + 1 tbsp.	1¼ cups + 2 tbsp.
Oil	1½ tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Sugar	1 tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Dry milk	1 tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Bread flour	2¼ cups	3 cups	4 cups
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Select French Course			
Select Rapid French Course			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

## CINNAMON RAISIN BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Water (80°F/27°C)	¾ cup	1 cup	1¼ cups + 2 tbsp.
Oil	1 tbsp.	1½ tbsp.	2 tbsp.
Brown sugar, firmly packed	1½ tbsp.	2½ tbsp.	3 tbsp.
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Dry milk	1 tbsp.	1½ tbsp.	2 tbsp.
Cinnamon	1 tsp.	2 tsp.	1 tbsp.
Bread flour	2¼ cups	3 cups	4 cups
Walnuts, chopped	⅓ cup	½ cup	⅔ cup
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
<b>Add to dispenser (press EXTRAS before pressing START to begin baking):</b>			
Raisins	⅓ cup	½ cup	⅔ cup
Select Fruit & Nut Course			
Select Rapid Fruit & Nut Course			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

## CRUNCHY CRACKED WHEAT BREAD

**Note:** This recipe requires a few quick preparation instructions.

- Add cracked wheat to heatproof bowl. Pour in boiling water, stirring to prevent lumps.
- Let mixture stand for 20 minutes (at 80°F/27°C). Stir, pour into bread pan and add remainder of ingredients in order given.

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Cracked wheat	½ cup	¾ cup	1 cup
Water, boiling	1 cup	1½ cups	1¾ cups
Oil	1½ tbsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Sugar	4 tsp.	2 tbsp.	3 tbsp.
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2½ tsp.
Bread flour	2 cups	3 cups	4 cups
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
Select Fruit & Nut Course			
Select Rapid Fruit & Nut			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

## WHITE WHEAT BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Water (80°F/27°C)	¾ cup	1 cup + 2 tbsp.	1¼ cups + 2 tbsp.
Oil	1 tbsp.	1½ tbsp.	2 tbsp.
Sugar	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Dry milk	1 tbsp.	1½ tbsp.	2 tbsp.
Bread flour	1¾ cups	2¾ cups	3½ cups
Whole wheat flour	¼ cup	¼ cup	½ cup
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
<b>Add to dispenser (press EXTRAS before pressing START to begin baking):</b>			
Sunflower seeds (kernels)	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Select Fruit & Nut Course			
Select Rapid Fruit & Nut Course			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

## DRIED FRUIT BREAD

Ingredients	1.0 lb.	1½ lb.	2.0 lb.
Water (80°F/27°C)	¾ cup	1 cup + 1 tbsp.	1¼ cups
Oil	2½ tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Brown sugar	1½ tbsp.	2½ tbsp.	¼ cup
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Dry milk	1 tbsp.	1½ tbsp.	2½ tbsp.
Bread flour	2¼ cups	3 cups	4 cups
Nutmeg	½ tsp.	1 tsp.	1½ tsp.
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp.	2¼ tsp.
<b>Add to dispenser (press EXTRAS before pressing START to begin baking):</b>			
Dried fruit	⅓ cup	½ cup	⅔ cup
Select Fruit & Nut Course			
Select Rapid Fruit & Nut			
Active dry yeast	2 tsp.	2½ tsp.	2¾ tsp.

## SOY CINNAMON RAISIN BREAD

**Note:** For best results, choose LIGHT crust.

Ingredients	1½ lb.
Water (80°F/27°C)	1 cup
Oil	3 tbsp.
Sugar	2 tbsp.
Salt	1½ tsp.
Dry milk	¼ cup
Bread flour	2½ cups
Cinnamon	1 tsp.
Soy flour	½ cup
Active dry yeast	2 tsp.

Ingredients	1 ½ lb.
<b>Add to dispenser (press EXTRAS before pressing START to begin baking):</b>	
Raisins	½ cup
Select Fruit & Nut Course	
Select Rapid Fruit & Nut	
Active dry yeast	2½ tsp.

### BATTER BREADS™

Batter Breads™ Course will mix and bake a prepackaged cake mix or quick bread.

### SWEET CORN BREAD

Ingredients	1 loaf
Eggs, large, at room temperature	2
Milk (80°F/27°C)	1 cup
Butter, melted	¼ cup
Sugar	¾ cup
Salt	1 tsp.
All-purpose flour	2 cups
Cornmeal	1 cup
Double acting baking powder	1 tbsp.
Select Batter Breads™ Course	

### Method:

1. Remove bread pan from breadmaker. Attach kneading paddle onto shaft. Add ingredients to bread pan in order listed. Refer to MEASURING YOUR INGREDIENTS. Make sure all ingredients, except water, are at room temperature.
2. Place bread pan into breadmaker. Push down on rim until it fits firmly into place. Close lid.
3. Press **MENU**; choose Batter Breads™ Course. Press CRUST to choose crust color. If delay bake is desired, press ▲/▼ buttons to set delay bake timer, and then press START for delay; or, simply press START to begin immediately.

**Important: Don't use delay bake timer if your recipe includes eggs, fresh milk, yogurt or other dairy products, meats, fish or any other ingredients that may spoil.**

4. At beep during kneading process, check dough. At this time, push down any dough or flour that may stuck to sides of bread pan. If desired, add additional ingredients (i.e., raisins, nuts, and spices). If necessary, stir ingredients. Refer to KNEADING AND BAKING COURSES chart to check display time beep will sound.
  5. Before baking begins, remove bread pan from breadmaker. Remove kneading paddle from batter and place bread pan back into breadmaker to complete bake process. Removing paddle will help prevent tearing cake/loaf when it is removed from pan after baking.
  6. When bread is finished baking breadmaker will beep and "0:00" will appear in display window. Press **STOP** and open lid.
- Caution: Oven cavity, bread pan, kneading paddle and bread will be very hot. Use oven mitts.**
7. Remove bread pan from breadmaker as soon as course is complete and allow cake or Batter Breads™ to remain in pan for 20 minutes on cooling rack before removing. Using oven mitts, take non metal spatula and gently loosen cake from sides of pan. Turn upside down to remove. Allow to cool 15 – 30 minutes before cutting.
  8. When bread has completely cooled (approximately 1 hour) store in air tight container.
  9. Unplug unit and allow to cool completely before cleaning. Clean bread pan after each use.

### Batter Breads™ Course Hints for Best Results

- It is important that you assist breadmaker in stirring process during resttime. Refer to KNEADING AND BAKING COURSE chart for appropriate time. Use a rubber spatula to gently scrape the ingredients from sides and corners of pan, and fold into wet mixture.
- Full size cake mix (16-oz or larger), quick bread or muffin mix (13-oz or larger) works well using Batter Breads™ Course. As with any other liquid ingredients, the liquid should be 80°F/27°C and the eggs room temperature. Otherwise, add ingredients as listed on package instructions. 1-step angel food cake mixes may also be used. 2-step and swirl mix will work well using this program.
- Although delay bake timer is an option for this Course, our experience has shown recipes included do not mix well when delayed. You may find a few of your recipes may work well; therefore, we have given you delay as an option.



## PINEAPPLE COCONUT POUND CAKE

Ingredients	1 cake
Eggs, large, at room temperature	2
Crushed pineapple, undrained	1 cup
Butter, softened	¼ cup
Sugar	¾ cup
Salt	½ tsp.
Coconut, grated	½ cup
All-purpose flour	2 cups
Double acting baking powder	1 tbsp.
<b>Add to dispenser (press EXTRAS before pressing START to begin baking):</b>	
Coconut, grated	½ cup
Select Batter Breads™ Course	

**Note:** During rest cycle, stir with a spatula to fold in any flour around sides of bread pan.

## CHEDDAR LOAF BREAD

Ingredients	1 loaf
Eggs, large, at room temperature	3
Crushed pineapple, undrained	1 cup
Shortening, room temp.	½ cup
Cheddar cheese, shredded	1 cup
Sugar	½ cup
Salt	¾ tsp.
All-purpose flour	2 cups
Double acting baking powder	1 tbsp.
<b>Add to dispenser (press EXTRAS before pressing START to begin baking):</b>	
Pecans, chopped	½ cup
Select Batter Breads™ Course	

**Note:** During rest cycle, stir with a spatula to fold in any flour around sides of bread pan.

## BANANA NUT CAKE

Ingredients	1 loaf
Whole eggs, large, at room temperature	2
Egg whites, at room temperature	2
Sour milk	cup
Banana, mashed	1 ½ cups
Oil	6 tbsp.
Sugar	1 cup
Salt	¾ tsp.
Cream of tartar	1 ½ tsp.
All-purpose flour	2 cups
Baking soda	¾ tsp.
Double acting baking powder	2 tsp.
<b>Add to dispenser (press EXTRAS before pressing START to begin baking):</b>	
Nuts, chopped	¾ cup
Select Batter Breads™ Course	

**Note:** During rest cycle, stir with a spatula to fold in any flour around sides of bread pan.

## LOW CARB BREAD RECIPES... EASY AS 1-2-3

For all low carb recipes, use the Low Carb Course selection. Your breadmaker is preset to medium crust color and a 2 lb. (908 g) loaf size; these cannot be changed on the Low Carb Course setting.

**Important: Use exact ingredients listed in recipe; do not substitute! You may only substitute quick or rapid yeast for active dry yeast as given in the YEAST CONVERSION chart in this Use and Care manual.**

## LOW CARB WHITE BREAD

Ingredients	2 lb.
Water (80°F/27°C)	1 ½ cups
Canola oil	3 tbsp.
Lemon juice	2 tsp.
Liquid lecithin	1 tbsp.
Butter, cold and cut in small pieces	¼ cup
Eggs, large, at room temperature	2
Salt	2 tsp.
Psyllium husks	3 tbsp.
Dry oatmeal, instant or regular	3 tbsp.
Nutritional yeast flakes	3 tbsp.
Oat bran	¾ cup
Splenda®	¼ cup
Rice bran	¼ cup
Vital wheat gluten	1 cup
Bread flour	2 cups
Active dry yeast	6 tsp.
Select Low Carb Course	
Yield: 28 slices	

**Nutritional Analysis\***

Calories / slice	106
Calories from fat	45
Total fat	5 g
Cholesterol	20 mg
Sodium	187 mg
Potassium	90 mg
Carbohydrates	15
Dietary fiber	3 g
Sugar	0.4 g
Protein	5 g
Vit A	85 iu
Calcium	10 mg
Iron	1 mg

\*Calories & nutritional information based on serving sizes listed in recipe.

**Low Carb Course Method:**

1. Remove bread pan from breadmaker. Attach kneading paddle onto shaft. Add ingredients to bread pan in order listed. Refer to MEASURING YOUR INGREDIENTS. Make sure all ingredients, except water, are at room temperature.
2. Place bread pan into breadmaker. Push down on rim until it fits firmly into place. Close lid.
3. Press **MENU** and choose Low Carb Course. Press **START** to start course cycles immediately.

**Important: Don't use delay bake timer if your recipe includes eggs, fresh milk, yogurt or other dairy products, meats, fish or any other ingredients that may spoil.**

4. About 5 – 10 minutes in Knead 2 cycle, check dough ball. It will be sticky to the touch. At this time, push down any dough or flour that may be stuck to sides of bread pan.
5. At end of baking cycle, a beep will sound and the breadmaker will start a 60-minute Keep Warm cycle. "0:00" will appear in display and colon will begin to flash. Keep Warm indicator light will flash.
6. Press **STOP** and use oven mitts to carefully remove bread pan. The indicator light will go out when the **STOP** button is pressed.

**Caution: Bread pan, kneading paddle and bread will be extremely hot. Use oven mitts.**

7. Turn bread pan upside-down and shake several times to release bread. Do not use metal utensils inside bread pan or breadmaker. Remove kneading paddle and allow loaf to cool standing upright on wire rack approximately 15 – 30 minutes prior to slicing.
8. Cut loaf in half, top to bottom, then cut each half into ½-inch slices.
9. When bread has cooled completely (approximately 1 hour), store in an airtight container.
10. Unplug unit and allow to cool completely before cleaning. Clean bread pan after each use.

**LOW CARB CINNAMON RAISIN BREAD**

Ingredients	2 lb.
Water (80°F/27°C)	2 cups
Canola oil	3 tbsp.
Liquid lecithin	1 tbsp.
Salt	1 tbsp.
Splenda®	cup
Oat bran	¾ cup
Ground almonds	¾ cup
Vanilla-flavored whey protein powder	1 cup
Vital wheat gluten	2¾ cups
Cinnamon	1 tbsp.
Active dry yeast	6 tsp.
<b>Add to dispenser (press EXTRAS before pressing START to begin baking):</b>	
Raisins	⅓ cup
Select Low Carb Course	
Yield: 28 slices	

**Nutritional Analysis\***

Calories / slice	77
Calories from fat	36
Total fat	4 g
Cholesterol	4 mg
Sodium	268 mg
Potassium	146 mg
Carbohydrates	10
Dietary fiber	2 g
Sugar	2 g
Protein	10 g
Vit A	1 iu

Calcium	19 mg
Iron	1 mg

\*Calories & nutritional information based on serving sizes listed in recipe.

### LOW CARB BATTER BREADS™

Use the Batter Breads™ Course and Light CRUST for low carb Batter Breads™. Follow the method given for LOW CARB BREADS, but choose Batter Breads™ course in step #3 and select **CRUST** color **LIGHT**.

### LOW CARB CHOCOLATE CAKE

Ingredients	1 cake
Butter, melted	6 tbsp.
Sour cream, room temperature	½ cup
Eggs, large, at room temperature	6
Cocoa powder	¼ cup
Splenda®	3 tbsp.
Soy flour	¾ cup
Select Batter Breads™ Course and LIGHT crust color.	
Yield: 9 pieces	

### Nutritional Analysis\*

Calories / slice	182
Calories from fat	144
Total fat	9 g
Cholesterol	171 mg
Sodium	222 mg
Potassium	280 mg
Carbohydrates	5
Dietary fiber	1 g
Sugar	2 g
Protein	8 g
Vit A	510 iu
Calcium	92 mg
Iron	1 mg

\*Calories & nutritional information based on serving sizes listed in recipe.

### GLUTEN FREE BREAD RECIPES... EASY AS 1-2-3

The Gluten Free Course on your breadmaker allows you to prepare fresh bread for a gluten-free diet or for bread lovers that have special dietary needs. Your breadmaker is preset to medium crust color and a 1.5 lb. (681 g) loaf size; these cannot be changed on the Gluten Free Course setting.

**Important: Use exact ingredients listed in recipe; do not substitute! You may only substitute quick or rapid yeast for active dry yeast as given in the YEAST CONVERSION chart in this Use and Care manual.**

**Note:** For all Gluten Free recipes, we used Red Star Quick Rise™ Yeast.

### GLUTEN FREE COUNTRY WHITE BREAD

Ingredients	1.5 lb.
Water (110 – 115 °F / 43 – 46 °C)	1⅓ cups
Extra large eggs	3
Oil	3 tbsp.
Cider vinegar	1 tsp.
Sugar	3 tbsp.
Salt	1½ tsp.
Dry milk	½ cup
White rice flour	2 cups
Potato starch flour	1¼ cups
Soy flour	⅓ cup
Tapioca flour	½ cup
Xanthan gum	1 tbsp.
Red Star Quick Rise™ Yeast	4½ tsp.
Select Gluten Free Course	

### Gluten Free Method:

11. Remove bread pan from breadmaker. Attach kneading paddle onto shaft. Add ingredients to bread pan in order listed. Refer to MEASURING YOUR INGREDIENTS. Make sure all ingredients, except water, are at room temperature.

12. Place bread pan into breadmaker. Push down on rim until it fits firmly into place. Close lid.

13. Press **MENU** and choose Gluten Free Course. Press **START** to start course cycles immediately.

**Important: Don't use delay bake timer if your recipe includes eggs, fresh milk, yogurt or other dairy products, meats, fish or any other ingredients that may spoil.**

14. About 5 – 10 minutes in Kneading cycle, check mixture. It should swirl about the bread pan with a definite raised pattern on top. At this time, use a rubber spatula to push any flour or dough from the sides of the pan down into the mixture.

15. At end of baking cycle, a beep will sound. Press **STOP** and use oven mitts to carefully remove bread pan. The indicator light will go out when the **STOP** button is pressed.

**Caution: Bread pan, kneading paddle and bread will be extremely hot. Use oven mitts.**

16. Turn bread pan upside-down and shake several times to release bread. Do not use metal utensils inside bread pan or breadmaker. Remove kneading paddle and allow loaf to cool standing upright on wire rack approximately 15 – 30 minutes prior to slicing.

17. Cut loaf in half, top to bottom, then cut each half into ½-inch slices.

18. When bread has cooled completely (approximately 1 hour), store in an airtight container.

Unplug unit and allow to cool completely before cleaning. Clean bread pan after each use.

## GLUTEN FREE PUMPERNICKEL BREAD

Ingredients	1.5 lb.
Water (110 – 115 °F / 43 – 46 °C)	1 cup
Extra large eggs	3
Oil	3 tbsp.
Cider vinegar	1 tsp.
Molasses	3 tbsp.
Salt	1½ tsp.
Dry milk	½ cup
Brown rice flour	2 cups
Potato starch flour	½ cup

Ingredients	1.5 lb.
Tapioca flour	½ cup
Cocoa powder	1 tbsp.
Xanthan gum	1 tbsp.
Caraway seeds	1 tbsp.
Red Star Quick Rise™ Yeast	4½ tsp.
Select Gluten Free Course	

## BREAD / PIZZA / PASTA DOUGH COURSES

### Dough Courses Method:

1. Add ingredients to bread pan in order listed. Refer to MEASURING YOUR INGREDIENTS. Place bread pan into breadmaker. Push down on rim until it fits firmly into place. Close lid.

2. Press **MENU** button; choose Bread Dough or Pizza Dough Course. Press **LOAF** to choose loaf size and then **CRUST** to choose crust color. If delay bake is desired, press ▲/▼ buttons to set delay bake timer, and then press **START** for delay; or, simply press **START** to begin immediately.

**Important: Don't use delay bake timer if your recipe includes eggs, fresh milk, yogurt or other dairy products, meats, fish or any other ingredients that may spoil.**

3. When your dough is finished, breadmaker will beep and "0:00" will appear in display window. Press **STOP** and open lid. Remove dough from bread pan. Follow recipe shaping and baking instructions.

### Dough Course Hints for Best Results

- If using delay bake timer, make sure yeast is on top of flour, away from liquids.

**Important: Never allow dough to remain in breadmaker after Course is complete; it may over rise and damage machine.**

- Rising times for dough after it is shaped and placed in baking pan will vary due to recipe, temperature and humidity level of your kitchen. Optimum temperature of room for rising is 80°– 85°F/27°– 29°C. Rising is most essential feature in bread making.

- Breadmaker allows dough to have first rise or fermentation before dough is removed. Fermentation conditions gluten, (becoming pliable and elastic with a soft, smooth quality) develops flavor and leavens product.

- Sometimes a double rising is beneficial especially for whole grain or 100% whole wheat bread. Let dough rise once in breadmaker. Remove from breadmaker, punch down, let rise again, punch down and let rest 10 minutes. Resting allows gluten to relax and makes handling easier. Shape as desired and allow to rise until doubled in volume. If only 1 rise is desired, remove from breadmaker, let rest, shape and rise as above.



**Baker’s Hint:**

- Dough has doubled in volume when an indentation remains after tip of a finger is pressed lightly and quickly into dough. If indentation springs back, cover and let rise a few more minutes and check again.

**MAKING DOUGHS: CRUST TREATMENTS**

**Important: For use only with the Dough Courses**

- Always allow optimum rising of shaped dough.
- Use pastry brush to apply glaze.
- Bake as directed.

**Egg Yolk Glaze**

For shiny golden crust, mix 1 slightly beaten egg or egg yolk with 1 tbsp. water or milk.

**Egg White Glaze**

For shiny, chewy crust, mix 1 slightly beaten egg white with 1 tbsp. water.

**Lightly Floured**

Sprinkle enough flour onto work area so dough can be handled without sticking.

**Shaped Rolls:**

**Cloverleaf Rolls**

Shape into ½-inch balls. Place 3 balls in each muffin tin and let rise until doubled in size.

**Crisscross Rolls**

Shape into balls, setting 2 aside. Combine balls and roll into a ⅛-inch thick square. Cut strips ⅛-inch wide and 2-inches long. Place 1 strip across top of each ball. Repeat process, placing second strip in opposite direction across top of each ball.

**Traditional Rolls**

Shape into balls. For “pull apart” rolls, place dough balls with sides touching. For “individual” rolls place dough balls 2-inches apart.

**DOUGH COURSE RECIPES...AS EASY AS 1-2-3**  
**DINNER ROLL DOUGH**

Ingredients	12 rolls	18 rolls	24 rolls
Eggs, large, at room temperature	1	1	1
Plus enough water (80°F/27°C) to equal	¾ cup	¾ cup + 1 tbsp.	1⅓ cups
Oil	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Sugar	2 tbsp.	3 tbsp.	¼ cup
Salt	1 tsp.	1½ tsp.	2 tsp.
Bread flour	2 cups	3¼ cups	4 cups
Active dry yeast	1½ tsp.	2 tsp	2¼ tsp.
Select Dough Course			

**Method:**

1. Place on lightly floured surface. Divide into pieces and shape.
2. Place on greased baking sheet. Cover and let rise in a warm place for 30 minutes or until doubled in size.
3. Bake at 350°F/177°C for 15 to 25 minutes, or until done.

## WHEAT DINNER ROLL DOUGH

Ingredients	9 rolls	18 rolls
Water (80°F/27°C)	¾ cup	1 ½ cups
Oil	1 tbsp.	2 tbsp.
Brown sugar	2 tbsp.	¼ cup
Salt	1 tsp.	2 tsp.
Bread flour	1 ¼ cups	2 ½ cups
Whole wheat flour	1 cup	2 cups
Active dry yeast	2 tsp.	2 ¼ tsp.
Select Dough Course		

### Method:

1. Place on lightly floured surface. Divide into pieces and shape.
2. Place on greased baking sheet. Cover and let rise in a warm place for 30 minutes or until doubled in size.
3. Bake at 350°F/177°C for 25 – 30 minutes, or until golden brown.

## CHEEZY GARLIC ROLL DOUGH

Ingredients	18 rolls	24 rolls
Eggs, large, at room temp.	1	1
Plus enough water (80°F/27°C) to equal	1 cup	1 ⅓ cups
Oil	2 tbsp.	3 tbsp.
Sugar	⅓ cup	½ cup
Salt	1 ½ tsp.	2 tsp.
Dry milk	1 tbsp.	2 tbsp.
Bread flour	3 ½ cups	4 ½ cups
Active dry yeast	2 tsp.	2 ¼ tsp.
Select Dough Course		
<b>Topping:</b>		
Parmesan cheese, grated	½ cup	⅔ cup
Garlic, finely minced	1 ½ tbsp.	2 tbsp.
Butter, melted	3 tbsp.	¼ cup

### Method:

1. Place on lightly floured surface. Divide into pieces and shape.
2. Combine cheese and garlic. Dip pieces in melted butter and then in cheese-garlic mixture. Place in greased 9" x 13" baking dish. Cover and let rise in warm place for 45 minutes or until doubled in size.
3. Bake at 325°F/163°C for 35 to 40 minutes, or until done.

STICKY BREAKFAST BUN DOUGH

Ingredients	12 rolls
Eggs, large, at room temp.	1
Plus enough water (80°F/27°C) to equal	1¼ cups
Oil	3½ tsp.
Sugar	1/3 cup
Salt	1½ tsp.
Bread flour	3½ cups
Active dry yeast	2 tsp.
Select Dough Course	
Filling:	
Butter, softened	½ cup
Sugar	1/3 cup
Cinnamon	1 tbsp.
Pecans, chopped	½ cup

Ingredients	12 rolls
Topping:	
Butter, melted	¾ cup
Brown sugar	¾ cup
Pecan halves (optional)	1 cup

Method:

1. Place on lightly floured surface, roll dough into 12" x 16" rectangle and spread with butter. Combine remaining filling ingredients and sprinkle over dough. Roll up tightly, jelly-roll style, starting with longest side and cut into 1" slices.
2. Combine topping mixture and spread into a 13" x 9" baking dish. If you are using optional pecan halves, line bottom of the pan. Place slices on mixture and let rise in a warm place for 30 minutes or until doubled in size.
3. Bake at 350°F/177°C for 35 minutes, or until done. Use oven mitts to carefully invert onto heat-proof tray; syrup will be very hot.

## FRENCH BREAD DOUGH

Ingredients	1 loaf
Water (80°F/27°C)	1 ¼ cups
Sugar	1 tbsp.
Salt	1 ½ tsp.
Bread flour	3 ½ cups
Active dry yeast	2 tsp.
Select Dough Course	
<b>Glaze:</b>	
Water	2 tbsp.
Salt	½ tsp.

**Method 1:** Place on lightly floured surface. Roll into large rectangle. Starting with longest side, roll up tightly, pressing seams to seal and tapering each end.

**Method 2:** Place loaf on greased baking sheet, cover and let rise in a warm place 40 minutes or until doubled in size.

**Method 3:** With knife, cut 3 diagonal slashes across top of loaf. Combine glaze ingredients and brush generously. Bake at 400°F/205°C for 20 – 25 minutes until golden brown.

### Variations:

**French Onion Bread:** Add ¼ cup dehydrated onion to dough and shape according Method 1 described above.

**French Loaf:** Shape dough into 1 large round ball. Continue Methods 2 and 3 above.

**French Roll:** Shape or divide into 12 pieces. Roll each into ovals, pinch together ends of each roll and taper slightly. Place rolls on greased baking sheet; cover and let rise in warm place 25 – 30 minutes or until doubled in size. Bake at 400°F/205°C for 15 – 20 minutes or until golden brown.

**French Twists:** Shape or divide into 18 equal pieces. Roll into 14-inch long ropes. Fold each rope in half and twist, starting at fold. Place on greased baking sheet and brush with ⅓ cup melted butter. Cover and let rise in a warm place 25 – 30 minutes or until doubled in size. Brush with glaze and bake at 400°F/205°C for 12 – 15 minutes or until golden brown.

**Tip:** If desired, brush with glaze and sprinkle loaves or rolls before baking with 1 of following: sesame seeds, poppy seeds, caraway seeds or cracked wheat.

## CHALLAH BREAD DOUGH

Ingredients	Regular	Large
Eggs, large, at room temp.	1	1
Plus enough water (80°F/27°C) to equal	¾ cup	1 cup + 1 tbsp.
Oil	2 tbsp.	3 tbsp.
Sugar	1 ½ tbsp.	2 tbsp.
Salt	1 tsp.	1 ½ tsp.
Bread flour	2 cups	3 ¼ cups
Active dry yeast	1 ½ tsp.	2 tsp.
Select Dough Course		
<b>Glaze:</b>		
Egg yolk, beaten	1	1
Water	1 tbsp.	1 tbsp.
<b>Topping:</b>		

**Method:**

- 1. Place dough on lightly floured surface. Divide into thirds, making 3 (10-inch regular, 13-inch large) ropes with tapered ends. Pinch ropes together at 1 end, braid together. Pinch together at other end and secure braid.
- 2. Transfer braided dough to greased baking sheet; cover and let rise in a warm place for 45 minutes or until doubled in size.
- 3. Combine glaze ingredients and brush onto braid. Sprinkle with poppy seeds. Bake at 375°F/190°C for 25 minutes or until done.

**BAGEL DOUGH**

Ingredients	8 bagels
Water (80°F/27°C)	1 cup
Sugar	1 ½ tbsp.
Salt	1 ½ tsp.
Bread flour	3 cups
Active dry yeast	2 tsp.
Select Dough Course	11
Glaze:	
Egg, beaten	1
Toppings (optional)	Sesame seeds, poppy seeds, cracked wheat, dry cereal or dehydrated onions

**Method:**

- 1. Place on lightly floured surface. Divide into pieces. Roll each in smooth ball, making hole in center of each with thumbs. Gently pull to make 1-inch hole.
- 2. Place on greased baking sheet. Cover and let rise in a warm place for 10 minutes.
- 3. In 3-quart sauce pan, bring 2 quarts of water and 2 tablespoons sugar to boil. Place few bagels at a time in boiling water. Simmer 3 minutes, turning each bagel once. Remove with slotted spoon and put back on greased baking sheet.
- 4. Brush with egg and sprinkle with choice of toppings. Bake at 400°F/204°C for 20 – 25 minutes or until done; cool on wire rack.

- 3. In 3-quart sauce pan, bring 2 quarts of water and 2 tablespoons sugar to boil. Place few bagels at a time in boiling water. Simmer 3 minutes, turning each bagel once. Remove with slotted spoon and put back on greased baking sheet.
- 4. Brush with egg and sprinkle with choice of toppings. Bake at 400°F/204°C for 20 – 25 minutes or until done; cool on wire rack.

**SOFT PRETZEL DOUGH**

Ingredients	16 pretzels
Water (80°F/27°C)	1 ¼ cups
Egg yolk, room temp.	1
Oil	1 tbsp.
Sugar	2 tbsp.
Salt	1 ½ tsp.
White pepper	1/8 tsp.
Bread flour	3 ½ cups
Active dry yeast	2 ¼ tsp.
Select Dough Course	11
Glaze:	
Egg white	1
Water	1 tbsp.
Toppings (optional)	Kosher salt, sesame seeds

**Method:**

1. On lightly floured surface cut dough into pieces. Roll each piece into 16-inch rope. Cross ends of the rope to make loop; twist crossed ends once and fold across loop.
2. Place on greased baking sheet 1½ inches apart. Brush with glaze and sprinkle with toppings. Bake at 375°F/190°C for 15 – 20 minutes or until done.

**Variation:**

**Pepperoni Pretzel:** Add 1 cup sliced pepperoni and 2 tbsp. Parmesan cheese to dough ingredients. Follow method of completion.

**PIZZA CRUST DOUGH**

Ingredients	1 thick or 2 thin crusts	2 thick or 4 thin crusts
Water (80°F/27°C)	¾ cup	1⅔ cups
Oil	1 tbsp.	2 tbsp.
Sugar	1 tbsp.	2 tbsp.
Salt	1½ tsp.	2 tsp.
Dry milk	1 tbsp.	2 tbsp.
Bread flour	2¼ cups	4½ cups
Active dry yeast	1 tsp.	2 tsp.
Select Pizza Dough Course	12	12

**Method:**

1. Place on lightly floured surface. Divide and press onto 12-inch pizza pan, raising edges.
2. Spread pizza sauce over the dough and sprinkle with toppings.
3. Bake at 425°F/218°C for 20 minutes or until crust is golden brown around edges.

**WHOLE WHEAT PIZZA CRUST DOUGH**

Ingredients	2 thin crusts
Water (80°F/27°C)	1 cup
Oil	2 tbsp.
Sugar	1 tbsp.
Salt	1 tsp.
Whole wheat flour	1 cup
Bread flour	1½ cups
Active dry yeast	1 tsp.
Select Pizza Dough Course	

**Method:**

1. Place finished dough on lightly floured surface. Divide in half and press onto 12-inch pizza pan, raising edges. (Sprinkle each pan with 1 tbsp. of cornmeal if desired.) Generously prick dough with a fork. For 1 (12-inch thick) crust, do not divide.
2. Bake at 425°F/218°C for 10 – 12 minutes or until edges of crust begin to turn light golden brown. Remove, add toppings and return to oven to bake additional 15 – 20 minutes.

## FOCACCIA DOUGH

Ingredients	1 loaf
Water (80°F/27°C)	1 cup
Oil	1/3 cup
Sugar	2 tsp
Salt	1 1/2 tsp.
Bread flour	3 cups
Dry Italian seasoning	1 tsp.
Active dry yeast	2 tsp.
Select Pizza Dough Course	
<b>Garlic-Cheese Topping:</b>	
Olive oil	1/4 cup
Dried oregano	1 1/2 tsp.
Garlic, finely minced	1/4 cup
Parmesan cheese, grated	1/3 cup
Salt	1/4 tsp.

Ingredients	1 loaf
<b>Greek-Style Topping:</b>	
Olive oil	1/4 cup
Dried oregano	1 1/2 tsp.
Onion, thinly sliced	1 cup
Feta cheese, crumbled	1/3 cup
Black olives, sliced & drained	1/4 cup
Salt	1/4 tsp.

### Method:

1. With oiled hands, evenly press dough into greased 9" x 13" pan . Using your fingertips, make indentations in dough.
2. Cover, let rise in warm place for 20 minutes or until doubled in size. While dough is rising, select topping and prepare.
3. In skillet, heat oil. For Garlic-Cheese Topping, stir in oregano and garlic immediately; remove from heat. For Greek Topping, stir in oregano and onions; cook until onions are soft, but not brown (approximately 5 minutes).
4. Spoon topping mixture evenly over dough. Sprinkle with remaining ingredients.
5. Bake at 400°F/205°C for 20 minutes or until done.



## JAM COURSE

### Jam Course Method:

1. Remove bread pan from breadmaker. Attach kneading paddle to drive shaft. Have all ingredients ready. Clean fresh berries or fruit, cut into ½-inch cubes. Drain fruit before crushing.
2. Use liquid measuring cup to measure drained, crushed fruit.
3. Use dry measuring cup to measure sugar.
4. Use measuring spoon to measure lemon juice, if using.
5. Place bread pan into breadmaker. Push down until it fits firmly into place. Close lid.
6. Press **MENU**; choose Jam Course. Press **START**
7. The breadmaker will preheat for 15 minutes before any movement occurs in bread pan. After preheating, jam will be heated and mixed for approximately 50 minutes. Entire Jam Course takes 1 hour, 5 minutes.
8. When jam is finished, breadmaker will beep and “0:00” will appear in display window. Press **STOP** and open lid.

**Caution: Oven cavity, bread pan, kneading paddle and bread will be very hot. Use oven mitts.**

9. Remove bread pan from breadmaker.
10. Pour hot jam into heat-safe container. Leave on countertop to partially cool; stir occasionally.
11. Pour partially-cool jam into refrigerator/freezer-safe container, leaving ½” of space at the top.
12. Cover tightly to store. Jam will thicken upon cooling.

### Jam Course Hints For Best Results

- Do not reduce sugar or use sugar substitutes. Exact amounts of sugar, fruit, and other ingredients are necessary for good set.
- Use only ripe fruit (not overripe or underripe) for best flavor.
- Do not puree fruit. Drain cubed fruit before crushing. Crush with potato masher or food processor. Jam should have bits of fruit in it.
- Recipes should not exceed 3 cups fruit.
- Be sure to measure fruit AFTER is crushed, not before.
- Remove stems, seeds or pits from fruit before crushing.
- You may use strawberries, blackberries, raspberries or other thin skinned berries. Fruit such as peaches, pears and apricots may be used, but should be peeled and have seeds removed.
- Frozen berries or fruit (no sugar added) may be substituted for fresh. Thaw and drain before measuring. For thinner jam, use juice as part of 3 cups of berry or fruit amount.
- Lemon juice adds necessary acid to berries or fruit.
- You may decrease amount of sugar, but it will produce a thinner result. More sugar will make it thicker. For best results, sugar substitutes are not recommended.
- Average refrigerated life of jam is 2 weeks or up to several months frozen.

## STRAWBERRY, BLACKBERRY, OR RASPBERRY JAM

Fresh or frozen (thawed) fruit	3 cups
Sugar	5 cups
Select Jam Course	

## BLUEBERRY, APRICOT, PEACH OR PEAR JAM

Fresh or frozen (thawed) fruit	3 cups
Sugar	5 cups
Lemon	3 tbsp.
Select Jam Course	

**Important: Do not exceed amounts given!**

# Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

## CLEANING

**Important: Always unplug breadmaker and allow to cool compeltely prior to cleaing.**

Bread pan and kneading paddle have nonstick surfaces, which make cleaning easier.

1. After baking each loaf of bread, unplug breadmaker and discard any crumbs.
2. Remove bread pan from oven chamber and kneading paddle from bread pan. Then, as needed, wash bread pan and kneading paddle inside and out with warm, soapy water. Avoid scratching nonstick surfaces.

**Caution: Do not place bread pane in dishwahser, or soak it in water.**

3. If kneading paddle is stuck to drive shaft, pour warm water into bread pan for up to 30 minutes, to loosen it. **Do not use excessive force.**
4. Wipe inside of lid and oven cavity with slightly damp cloth or sponge. If any residue has scorched on heating element or elsewhere, wipe with nonabrasive pad to clean. Lid can be removed for cleaning.

**Important: Do not put lid in dishwaser, as it may cause warping. Do not immerse in water, as it contains sensitive eletronic sensors.**

5. To clean glass in lid, use glass cleaner or mild detergent and damp cloth or plastic scouring pad. Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they may scratch glass.
6. Do not use vinegar, bleach or harsh chemicals to clean breadmaker.
7. Be sure breadmaker is completely cooled before storing.
8. Oven chamber contains heating element and drive shaft. Therefore, when cleaning, NEVER pour water, solvents or cleaning solutions into this area.

## STORAGE

- All removable parts should be thoroughly cleaned and dried.
- Store lid closed. Place bread pan into breadmaker with kneading paddle inside.

## TROUBLESHOOTING

Question	Answer
Why does height and shape of bread differ in each loaf?	Height and shape of bread may differ depending on the ingredients, room temperature and length of timer cycle. Also, accurate measurement of ingredients is essential to make delicious bread.
Bread has unusual aroma. Why?	Stale ingredients may have been used or too much yeast may have been used. Always use fresh ingredients. Accurate measurements are essential to make delicious bread.
Kneading paddle comes out with bread.	This can happen, as kneading paddle is detachable. Use a nonmetal utensil to remove it. <b>Caution: Kneading paddle will be hot.</b>
Bread has floured corners.	Sometimes flour in corner of bread pan may not have been completely kneaded into dough. Scrape it off loaf with knife.
Can ingredients be halved or doubled?	<b>NO.</b> If there is too little in bread pan, kneading paddle cannot knead well enough. If there is too much, bread rises out of bread pan.
Can fresh milk be used in place of dry milk?	<b>YES.</b> Be sure to decrease same measurement of water to equal liquid substitution. Fresh milk is not recommended when using delay bake timer, because it may spoil while sitting in bread pan.

# MISE EN GARDE IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- ☐ Lire toutes les instructions.
- ☐ Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.
- ☐ Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- ☐ Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- ☐ Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas ou avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des composantes.
- ☐ Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé. Pour un examen, une réparation ou un ajustement, rapporter l'appareil à un centre de service autorisé, ou encore, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- ☐ L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil présente des risques d'incendie, de choc électrique et de blessure.
- ☐ Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- ☐ Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude, notamment la cuisinière.
- ☐ Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz ni dans un four.
- ☐ Il faut être extrêmement prudent au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- ☐ Pour débrancher l'appareil, appuyer sur le bouton ARRÊT (STOP) et le maintenir enfoncé pendant deux secondes, et retirer la fiche de la prise.
- ☐ Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- ☐ Éviter d'entrer en contact avec les pièces mobiles.

# CONSERVER CES INSTRUCTIONS

**Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.**

# AUTRES MISES EN GARDE

**Avertissement :** surfaces chaudes. Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur s'en échappe pendant l'utilisation. Il faut prendre les mesures de sécurité adéquates pour prévenir les risques de brûlures, de blessures, d'incendie et de dommages matériels.

**Avertissement :** Pendant l'utilisation, les pièces internes de la machine à pain et la zone autour des événements à vapeur sont TRÈS CHAUDS. Garder l'appareil hors de la portée des enfants pour éviter le risque de blessures.

- ☐ A person who has not read and understood all operating and safety • La personne qui n'a pas lu et compris toutes les instructions d'utilisation et les consignes de sécurité n'est pas apte à utiliser l'appareil. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce guide d'utilisation avant d'utiliser et de nettoyer cet appareil.
- ☐ Si l'appareil tombe ou est accidentellement immergé dans l'eau, le débrancher immédiatement. Ne pas mettre les mains dans l'eau!
- ☐ Au moment d'utiliser cet appareil, s'assurer qu'il y a une bonne circulation d'air au-dessus et tout autour de l'appareil. Ne pas utiliser l'appareil s'il se trouve contre ou près de rideaux, de revêtements muraux, de vêtements, de lignes à vaisselle ou d'autres matériaux inflammables.
- ☐ Afin de réduire le risque d'incendie, ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- ☐ Si l'appareil fait défaut en cours d'utilisation, le débrancher immédiatement. Ne pas utiliser ni tenter de réparer un appareil défectueux!
- ☐ Le cordon de cet appareil doit être branché uniquement dans une prise de courant de 120 V c.a.
- ☐ Ne pas utiliser cet appareil sur une surface instable.

## INSTRUCTIONS RELATIVES AU CORDON

Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation court afin de réduire les risques d'emmêlement et de chutes.

Ne pas utiliser de rallonge avec cet appareil.

## ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé en raison de l'utilisation d'autres appareils, il se peut que la machine à pain ne fonctionne pas correctement. Il est donc recommandé d'utiliser un circuit électrique distinct dédié à cet appareil.

## FICHE POLARISÉE

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (l'une des broches est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de choc électrique, la fiche se branche dans une prise polarisée dans un sens seulement. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

## PANNE DE COURANT

Mémoire de 60 minutes en cas de panne de courant

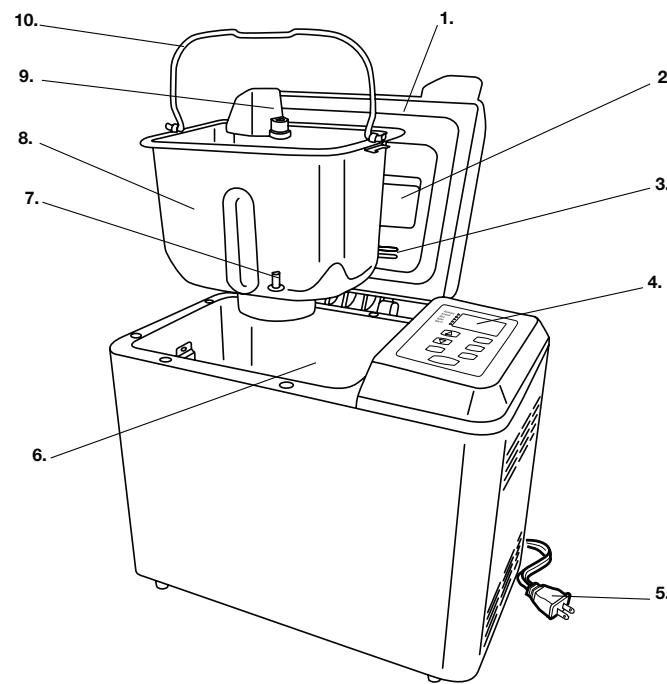
Votre machine à pain automatique horizontale tout-en-un est dotée d'une mémoire de 60 minutes en cas de panne de courant. Si l'électricité vient à manquer, la machine à pain gardera le cycle actuel en mémoire pendant jusqu'à 60 minutes. Si le courant est rétabli au cours de cette période, la machine poursuivra là où elle s'était arrêtée. Si le courant n'est pas rétabli après 60 minutes et que vous aviez mis des produits laitiers ou périssables ou encore de la viande dans le pain, jeter le contenu de la machine et recommencer la recette avec de nouveaux ingrédients frais, pour des raisons de santé et d'hygiène.

Dans le cas d'une recette faite de produits non périssables, vous pouvez essayer de redémarrer la machine à pain au début de son cycle. Il se peut toutefois que le pain ainsi produit ne soit pas satisfaisant. Si vous ne savez pas quand la panne est survenue, retirer la boule de pâte du moule à pain et la placer dans un contenant allant au four. La laisser doubler de taille, puis la placer dans le four, préchauffé à 350 °F, de 30 à 45 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit cuit. Lorsqu'il est cuit, le pain sonne creux quand vous tapez sur le dessus de la miche. Ici encore, il se peut que le pain ainsi produit ne soit pas satisfaisant.

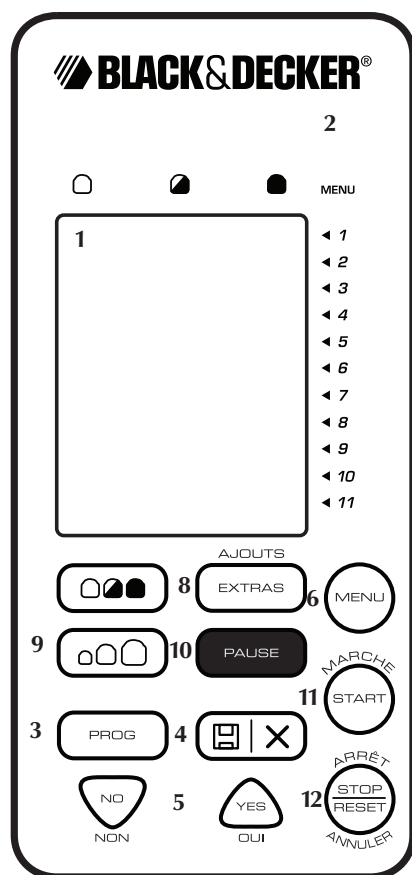
Si le pain avait déjà commencé à cuire lorsque la panne de courant est survenue, il faut recommencer la recette avec de nouveaux ingrédients.

**Important : La fonction de mise en mémoire du cycle ne protège pas contre les surtensions. En cas de surtensions fréquentes, veuillez utiliser un parasurtenseur.**

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.



- + 1. Couvercle amovible (pièce no B2500C-01)
- 2. Hublot
- 3. Événements à vapeur / distributeur de fruits et de noix
- 4. Panneau de commande
- 5. Cordon à fiche polarisée
- 6. Four (chambre de cuisson)
- 7. Arbre d'entraînement
- + 8. Moule à pain (pièce no B2500C-02)
- + 9. Disque de malaxage (pièce no B2500C-03)
- 10. Poignée du moule à pain
- + Pièces amovibles, remplaçables par le consommateur



## 1. Écran

Montre l'option choisie et le réglage de la minuterie.

## 2. Témoin de fonctionnement

S'illumine lorsque le bouton **MARCHÉ (START)** est activé; quand le cycle de cuisson est terminé et que la machine garde le pain chaud, le témoin clignote.

## 3. (PROG)

La machine à pain Ultimate Plus<sup>MC</sup> possède un **retardateur de cuisson de 24 heures**. Vous pouvez **programmer la cuisson** jusqu'à 24 heures à l'avance.

### Programmation des durées

Le bouton **PROG** permet de modifier les options de cuisson par défaut de la machine à pain, offrant ainsi la possibilité de contrôler la durée des différentes phases des programmes de cuisson. À l'aide de temps préprogrammés, il est possible de modifier la durée du pétrissage, du levage ou de la cuisson.

## Programmation de la température

Le bouton **PROG** permet de régler la température de cuisson lors du cycle **CUISSON SEULEMENT** ou lors de la création d'une recette personnelle ou d'un programme personnalisé.

## 4. Enregistrer/Effacer (SAVE/ERASE)

Ce bouton permet d'enregistrer ou d'effacer les modifications effectuées avec la fonction Programmation.

## 5. Non / Oui et flèches HAUT / BAS

Ces boutons permettent de confirmer les modifications effectuées à l'aide de la fonction Programmation et de régler le retardateur de cuisson.

Ces boutons permettent d'augmenter ou de diminuer le temps affiché dans la fenêtre d'affichage.

▲ Augmente la durée par tranche de 10 minutes.

▼ Réduit la durée par tranche de 10 minutes.

Certaines options supplémentaires peuvent être activées à l'aide des boutons **EXTRAS**, **PROG**, **ENREGISTRER/EFFACER (SAVE/ERASE)** et **CUISSON À RETARDEMENT (DELAY BAKE)**.

## 6. Bouton Sélectionner (MENU)

La fonction de sélection permet de choisir le cycle voulu pour le pain ou la pâte. Chaque fois que vous appuyez sur le bouton **MENU**, le numéro du nouveau cycle s'affiche à l'écran. (Les choix offerts apparaîtront dans l'ordre indiqué.)

## 7. Bouton Croûté

Permet de sélectionner la couleur de la croûte : **PÂLE (LIGHT)**, **DORÉE (MEDIUM)** ou **FONCÉE (DARK)**.

La couleur de la croûte est pré réglée à **DORÉE**.

## 8. Extras

Une fois le cycle choisi, le bouton **EXTRAS** permet d'activer ou de désactiver la fonction de distribution. Par défaut, la machine à pain est réglée à **NO EXTRAS**.

## 9. Bouton Miche

Permet de sélectionner la taille de la miche de pain, soit 454 g, 681 g ou 908 g. La taille de la miche est réglée à 908 g.

## 10. Pause

La fonction **PAUSE** ne peut être activée qu'une fois que la machine a commencé un cycle. Pour obtenir de plus amples renseignements, consulter la section **PAUSE** de ce guide.

## 11. Démarrer (MARCHÉ)

Appuyer sur ce bouton pour commencer le cycle de cuisson sélectionné.

## 12. Arrêt (STOP)

Appuyer sur ce bouton et le maintenir enfoncé pendant deux secondes pour effacer l'écran, réinitialiser le cycle de cuisson ou retarder l'heure de la minuterie – ou simplement pour arrêter la cuisson.

**Important : Lorsque vous appuyez sur le bouton ▲, ▼, MENU, MARCHÉ (START) ou ARRÊT (STOP), vous devriez entendre un bip; cela indique que vous avez appuyé suffisamment fort et que la fonction choisie a été activée.**



## Options offertes

Sélectionner le cycle voulu parmi les suivants :

1. Blanc, pâle, 454 g
2. Blanc, pâle, 681 g
3. Blanc, pâle, 908 g
4. Blanc, dorée, 454 g
5. Blanc, dorée, 681 g
6. Blanc, dorée, 908 g
7. Blanc, foncée, 454 g
8. Blanc, foncée, 681 g
9. Blanc, foncée, 908 g
10. Blanc rapide, pâle, 454 g
11. Blanc rapide, pâle, 681 g
12. Blanc rapide, pâle, 908 g
13. Blanc rapide, dorée, 454 g
14. Blanc rapide, dorée, 681 g
15. Blanc rapide, dorée, 908 g
16. Blanc rapide, foncée, 454 g
17. Blanc rapide, foncée, 681 g
18. Blanc rapide, foncée, 908 g
19. Blé entier, pâle, 454 g
20. Blé entier, pâle, 681 g
21. Blé entier, pâle, 908 g
22. Blé entier, dorée, 454 g
23. Blé entier, dorée, 681 g
24. Blé entier, dorée, 908 g
25. Blé entier, foncée, 454 g
26. Blé entier, foncée, 681 g
27. Blé entier, foncée, 908 g
28. Blé entier rapide, pâle, 454 g
29. Blé entier rapide, pâle, 681 g
30. Blé entier rapide, pâle, 908 g
31. Blé entier rapide, dorée, 454 g
32. Blé entier rapide, dorée, 681 g
33. Blé entier rapide, dorée, 908 g
34. Blé entier rapide, foncée, 454 g
35. Blanc entier rapide, foncée, 681 g
36. Blanc entier rapide, foncée, 908 g

37. Pain français, pâle, 454 g
38. Pain français, pâle, 681 g
39. Pain français, pâle, 908 g
40. Pain français, dorée, 454 g
41. Pain français, dorée, 681 g
42. Pain français, dorée, 908 g
43. Pain français, foncée, 454 g
44. Pain français, foncée, 681 g
45. Pain français, foncée, 908 g
46. Pain français rapide, pâle, 454 g
47. Pain français rapide, pâle, 681 g
48. Pain français rapide, pâle, 908 g
49. Pain français rapide, dorée, 454 g
50. Pain français rapide, dorée, 681 g
51. Pain français rapide, dorée, 908 g
52. Pain français rapide, foncée, 454 g
53. Pain français rapide, foncée, 681 g
54. Pain français rapide, foncée, 908 g
55. Fruits et noix, pâle, 454 g
56. Fruits et noix, pâle, 681 g
57. Fruits et noix, pâle, 908 g
58. Fruits et noix, dorée, 454 g
59. Fruits et noix, dorée, 681 g
60. Fruits et noix, dorée, 908 g
61. Fruits et noix, foncée, 454 g
62. Fruits et noix, foncée, 681 g
63. Fruits et noix, foncée, 908 g
64. Fruits et noix rapide, pâle, 454 g
65. Fruits et noix rapide, pâle, 681 g
66. Fruits et noix rapide, pâle, 908 g
67. Fruits et noix rapide, dorée, 454 g
68. Fruits et noix rapide, dorée, 681 g
69. Fruits et noix rapide, dorée, 908 g
70. Fruits et noix rapide, foncée, 454 g
71. Fruits et noix rapide, foncée, 681 g
72. Fruits et noix rapide, foncée, 908 g
73. Pain à faible teneur en glucides
74. Pain sans gluten
75. Batter Breads™ / Pain à pâte battue, pâle



- 76. **Batter Breads™ / Pain à pâte battue, dorée**
- 77. **Batter Breads™ / Pain à pâte battue, foncée**
- 78. **Confiture**
- 79. **Pâte, 454 g**
- 80. **Pâte, 681 g**
- 81. **Pâte, 908 g**
- 82. **Pâte à pizza**
- 83. **Cuisson seulement**
- 84. – 88. **Recette personnelle**

## Utilisation

Cet appareil est conçu pour un usage domestique.

**Important : La machine à pain est dotée d'un système de fusible intelligent conçu pour protéger le moteur contre la surchauffe. Grâce à ce système, le moteur s'éteint automatiquement s'il y a un risque de surchauffe. Si cela se produit, débrancher l'appareil, le laisser refroidir pendant quelques secondes, puis le rebrancher en suivant les instructions.**

### POUR COMMENCER

- Retirer le matériau d'emballage et les autocollants de l'appareil.
- Placer la machine à pain sur une surface sèche et stable, à l'écart de la chaleur et des endroits où du gras de cuisson ou de l'eau est susceptible d'asperger l'appareil. Ne pas placer l'appareil près du rebord du comptoir.

**Important : La machine à pain peut cuire une miche de jusqu'à 908 g. Ne pas placer une plus grande quantité d'ingrédients dans le moule à pain, sinon les ingrédients ne seront pas mélangés correctement et ne cuiront pas bien; la machine pourrait aussi s'endommager. (Voir la section « QUANTITÉS MAXIMALES D'INGRÉDIENTS ».)**

- Avant la première utilisation, faire fonctionner l'appareil au cycle Blanc rapide pour éliminer les huiles utilisées lors de la fabrication. (Suivre les instructions à la section « PRÉPARATION DE LA PÂTE ET CUISSON DU PAIN ».)

**Nota :** Pendant la première utilisation, il est normal que la machine à pain émette de la fumée et(ou) une odeur en raison des huiles minérales utilisées lors de la fabrication.

### QUANTITÉS D'INGRÉDIENTS MAXIMALES

- Cycles de cuisson du pain : environ 0,95 l
- Préparations pour pain à pâte battue et mélanges à gâteau du commerce : 0,95 l
- Cycle de préparation de pâte : 1,1 l
- Cycle Confiture : 710 ml de fruits

### CONSEILS RELATIFS AU MOULE À PAIN

#### Insertion du moule à pain

**Nota :** Ne pas oublier d'insérer d'abord le disque de malaxage, puis d'ajouter tous les ingrédients AVANT d'insérer le moule à pain dans la chambre de cuisson.

- Au moment d'insérer le moule à pain dans la machine, s'assurer qu'il est placé solidement en place.

#### Retrait du moule à pain

- Pour enlever le moule à pain de la chambre de cuisson, tenir la poignée à l'aide de gants de cuisine et soulever le moule doucement.

**Important : Au moment d'enlever le moule à pain après la cuisson, porter des gants de cuisine afin d'éviter les brûlures.**

- Après avoir démoulé la miche de pain (en renversant le moule à pain à l'envers et en l'agitant doucement), vérifier que le disque de malaxage n'est pas demeuré dans la miche. S'il est coincé dans le pain, utiliser un ustensile non métallique pour le retirer doucement, en veillant à ne pas rayer le disque de malaxage.

### CYCLES DE PÉTRISSAGE ET DE CUISSON

**Nota :** À n'importe quel moment du cycle de pétrissage, si vous devez interrompre la machine à pain, appuyer sur le bouton **ARRÊT (STOP)**. Débrancher ensuite l'appareil.

**Nota :** Durant tous les cycles, sauf du cycle Confiture, un bip se fait entendre lorsque vous devez vérifier l'état de la boule de pâte et réunir les ingrédients au centre du moule à pain, ajouter d'autres ingrédients tels que des raisins secs, des noix ou des épices, ou remuer les ingrédients. Consulter le tableau « CYCLES DE PÉTRISSAGE ET DE CUISSON » pour savoir quand le bip retentira.

**Nota :** Si le pain ne sera pas enlevé immédiatement après la cuisson et que le bouton **ARRÊT (STOP)** n'est pas enfoncé, la fonction garde-au-chaud contrôlée de 60 minutes commencera (sauf dans le cas des cycles Pain à pâte battue, Pâte et Confiture). Cela aidera à éviter que le pain ne devienne mouillé; cependant, pour des résultats optimaux, retirer le pain immédiatement après la cuisson.

#### Blanc

Utilisé pour les pains principalement faits de farine blanche, même si la recette peut contenir un peu de farine de blé entier.

#### Blé entier

Utilisé dans le cas des recettes contenant une quantité importante de farine de blé entier ou de seigle, d'avoine ou de son. Le cycle pour pain de blé entier commence par une période de repos au cours de laquelle la farine et les grains absorbent les ingrédients liquides. Ce trempage ramollit la farine et les grains et facilite la combinaison des ingrédients. Généralement, les pains de blé entier et multicéréales sont plus courts et plus denses que les pains blancs, français ou aux fruits et aux noix.

#### Pain français

Traditionnellement, le pain français a une croûte plus croustillante et une texture plus légère que le pain blanc. Le beurre, la margarine et le lait ne font habituellement pas partie des ingrédients de la recette.

#### Fruits et noix

Utilisé dans le cas des recettes qui renferment du jus de fruits, du sucre supplémentaire ou des ingrédients sucrés ajoutés tels que de la noix de coco râpée, des raisins secs, des fruits secs ou du chocolat. La température de cuisson est réduite afin d'éviter que le pain brûle.

Pain à faible teneur en glucides

Pour les recettes à faible teneur en glucides.

Pain sans gluten

Pour les recettes sans gluten.

Batter Breads™ (pain à pâte battue)

Utilisé dans le cas des recettes qui contiennent de la levure chimique ou du bicarbonate de sodium, plutôt que de la levure, pour faire lever la pâte à pain ou à gâteau. Les recettes de gâteau faites à la maison doivent être conçues expressément pour ce cycle. Utilisez ce cycle pour les mélanges à gâteau du commerce et les préparations rapides pour pain.

Confiture

Sert à ajouter des fruits, du sucre et du jus de citron pour de la confiture maison. Ces confitures font de délicieuses garnitures pour le pain maison, les gaufres et la crème glacée.

Pâte

Utilisé pour préparer de la pâte qui servira à faire du pain ou des petits pains qui seront façonnés avant d’être cuits dans un four conventionnel.

Pâte à pizza

Utilisé pour préparer des pâtes qui demandent moins de pétrissage et de levage, par exemple de la pâte à pizza et à fougasse.

Pain à cuisson rapide

Pour les cycles Blanc, Blé entier, Français et Fruits et noix, cette option accélère le processus d’environ 1 heure. Choisir la recette et utiliser la quantité de levure indiquée à la ligne Cuisson rapide. Le pain risque d’être plus dense et de ne pas lever autant qu’au cycle normal.

Cuisson seulement

À utiliser si la croûte est trop pâle, ou pour cuire de la pâte déjà faite; particulièrement utile si votre pain ou votre gâteau n’est pas tout à fait cuit. Vérifier la cuisson à intervalles réguliers de quelques minutes. Ce cycle cuit pendant 1 h 30 au maximum, entre 300 et 375 °F.

Recette personnelle

Votre machine à pain peut mémoriser 5 cycles personnalisés pour vos recettes personnelles. Ces 5 espaces vous permettent de programmer et d’enregistrer vos recettes favorites. Les RECETTES PERSONNELLES vous permettent de choisir la durée des différentes phases de vos cycles personnalisés en fonction de la marque et du type de farine, de la qualité de la levure et même du climat. L’information est enregistrée dans vos RECETTES PERSONNELLES, séparément des cycles normaux.

Programme personnalisé

Ce cycle permet de modifier les réglages des programmes préenregistrés et de modifier manuellement la longueur des cycles.

Cycle	Couleur	Taille	Préchauffage	Pétrissage 1	Pétrissage 2	Levage 1	Dégonflage	Levage 2	Shape	Levage 3	Cuisson	Temps total
Blanc	Pâle	2 lb.	⏻	5 min	20 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	15 sec	49 m 45 s	40 min	3:00
		1.5 lb.	⏻	3 min	22 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	15 sec	49 m 45 s	35 min	2:55
		1 lb.	⏻	3 min	22 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	15 sec	49 m 45 s	30 min	2:50
	Dorée	2 lb.	⏻	5 min	20 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	15 sec	49 m 45 s	50 min	3:10
		1.5 lb.	⏻	3 min	22 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	15 sec	49 m 45 s	45 min	3:05
		1 lb.	⏻	3 min	22 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	15 sec	49 m 45 s	40 min	3:00
Foncée	Pâle	2 lb.	⏻	5 min	20 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	15 sec	49 m 45 s	60 min	3:20
		1.5 lb.	⏻	3 min	22 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	15 sec	49 m 45 s	55 min	3:15
		1 lb.	⏻	3 min	22 min	40 min	10 sec	24 m 50 s	15 sec	49 m 45 s	50 min	3:10
	Dorée	2 lb.	⏻	5 min	20 min	15 min	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	40 min	2:20
		1.5 lb.	⏻	3 min	22 min	15 min	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	35 min	2:15
		1 lb.	⏻	3 min	22 min	15 min	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	30 min	2:10
Blé rapide	Pâle	2 lb.	⏻	5 min	20 min	15 min	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	40 min	2:20
		1.5 lb.	⏻	3 min	22 min	15 min	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	35 min	2:15
		1 lb.	⏻	3 min	22 min	15 min	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	30 min	2:10
	Dorée	2 lb.	⏻	5 min	20 min	15 min	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	50 min	2:40
		1.5 lb.	⏻	3 min	22 min	15 min	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	45 min	2:35
		1 lb.	⏻	3 min	22 min	15 min	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	40 min	2:30
Blé entier	Pâle	2 lb.	⏻	5 min	20 min	15 min	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	60 min	2:20
		1.5 lb.	⏻	3 min	22 min	15 min	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	55 min	2:15
		1 lb.	⏻	3 min	22 min	15 min	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	50 min	2:10
	Dorée	2 lb.	⏻	5 min	20 min	15 min	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	70 min	2:40
		1.5 lb.	⏻	3 min	22 min	15 min	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	65 min	2:35
		1 lb.	⏻	3 min	22 min	15 min	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	60 min	2:30
Blé entier rapide	Pâle	2 lb.	⏻	5 min	20 min	15 min	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	53 min	3:43
		1.5 lb.	⏻	3 min	22 min	15 min	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	50 min	3:40
		1 lb.	⏻	3 min	22 min	15 min	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	46 min	3:36
	Dorée	2 lb.	⏻	5 min	20 min	15 min	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	63 min	3:43
		1.5 lb.	⏻	3 min	22 min	15 min	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	60 min	3:40
		1 lb.	⏻	3 min	22 min	15 min	10 sec	9 m 50 s	10 sec	29 m 50 s	56 min	3:36
Français	Pâle	2 lb.	⏻	5 min	20 min	30 min	10 sec	39 m 50 s	⏻	⏻	40 min	2:15
		1.5 lb.	⏻	3 min	22 min	30 min	10 sec	39 m 50 s	⏻	⏻	35 min	2:12
		1 lb.	⏻	3 min	22 min	30 min	10 sec	39 m 50 s	⏻	⏻	32 min	2:10
	Dorée	2 lb.	⏻	5 min	20 min	30 min	10 sec	39 m 50 s	⏻	⏻	45 min	2:20
		1.5 lb.	⏻	3 min	22 min	30 min	10 sec	39 m 50 s	⏻	⏻	42 min	2:17
		1 lb.	⏻	3 min	22 min	30 min	10 sec	39 m 50 s	⏻	⏻	40 min	2:15
Français rapide	Pâle	2 lb.	⏻	5 min	20 min	30 min	10 sec	39 m 50 s	⏻	⏻	53 min	2:28
		1.5 lb.	⏻	3 min	22 min	30 min	10 sec	39 m 50 s	⏻	⏻	50 min	2:25
		1 lb.	⏻	3 min	22 min	30 min	10 sec	39 m 50 s	⏻	⏻	46 min	2:21
	Dorée	2 lb.	⏻	5 min	20 min	40 min	10 sec	49 m 50 s	⏻	⏻	63 min	2:30
		1.5 lb.	⏻	3 min	22 min	40 min	10 sec	49 m 50 s	⏻	⏻	60 min	2:27
		1 lb.	⏻	3 min	22 min	40 min	10 sec	49 m 50 s	⏻	⏻	56 min	2:23
Fruits et noix	Pâle	2 lb.	⏻	5 min	20 min	40 min	10 sec	44 m 52 s	⏻	⏻	45 min	2:15
		1.5 lb.	⏻	3 min	22 min	40 min	8 sec	44 m 52 s	⏻	⏻	42 min	2:12
		1 lb.	⏻	3 min	22 min	40 min	8 sec	44 m 52 s	⏻	⏻	40 min	2:10
	Dorée	2 lb.	⏻	5 min	20 min	40 min	10 sec	44 m 52 s	⏻	⏻	55 min	2:25
		1.5 lb.	⏻	3 min	22 min	40 min	8 sec	44 m 52 s	⏻	⏻	52 min	2:22
		1 lb.	⏻	3 min	22 min	40 min	8 sec	44 m 52 s	⏻	⏻	50 min	2:20
Fruits et noix rapide	Pâle	2 lb.	⏻	5 min	20 min	40 min	10 sec	44 m 52 s	⏻	⏻	65 min	2:35
		1.5 lb.	⏻	3 min	22 min	40 min	8 sec	44 m 52 s	⏻	⏻	62 min	2:32
		1 lb.	⏻	3 min	22 min	40 min	8 sec	44 m 52 s	⏻	⏻	60 min	2:30
	Dorée	2 lb.	⏻	5 min	20 min	40 min	10 sec	44 m 52 s	⏻	⏻	75 min	2:40
		1.5 lb.	⏻	3 min	22 min	40 min	10 sec	44 m 52 s	⏻	⏻	72 min	2:37
		1 lb.	⏻	3 min	22 min	40 min	10 sec	44 m 52 s	⏻	⏻	70 min	2:35
Pain à faible teneur en glucides	Pâle	2 lb.	⏻	3 min	22 min	25 min	10 sec	54 m 50 s	⏻	⏻	55 min	2:40
		1.5 lb.	⏻	3 min	22 min	25 min	10 sec	54 m 50 s	⏻	⏻	52 min	2:37
		1 lb.	⏻	3 min	22 min	25 min	10 sec	54 m 50 s	⏻	⏻	50 min	2:35
	Dorée	2 lb.	⏻	3 min	22 min	25 min	10 sec	54 m 50 s	⏻	⏻	65 min	2:50
		1.5 lb.	⏻	3 min	22 min	25 min	10 sec	54 m 50 s	⏻	⏻	62 min	2:47
		1 lb.	⏻	3 min	22 min	25 min	10 sec	54 m 50 s	⏻	⏻	60 min	2:45
Pain sans gluten	Pâle	2 lb.	⏻	3 min	22 min	25 min	10 sec	54 m 50 s	⏻	⏻	72 min	2:57
		1.5 lb.	⏻	3 min	22 min	25 min	10 sec	54 m 50 s	⏻	⏻	70 min	2:55
		1 lb.	⏻	3 min	22 min	25 min	10 sec	54 m 50 s	⏻	⏻	68 min	2:53
	Dorée	2 lb.	⏻	3 min	22 min	25 min	10 sec	54 m 50 s	⏻	⏻	82 min	3:07
		1.5 lb.	⏻	3 min	22 min	25 min	10 sec	54 m 50 s	⏻	⏻	80 min	3:05
		1 lb.	⏻	3 min	22 min	25 min	10 sec	54 m 50 s	⏻	⏻	78 min	3:03
Confiture	Pâle	2 lb.	⏻	3 min	22 min	25 min	10 sec	54 m 50 s	⏻	⏻	90 min	3:10
		1.5 lb.	⏻	3 min	22 min	25 min	10 sec	54 m 50 s	⏻	⏻	88 min	3:08
		1 lb.	⏻	3 min	22 min	25 min	10 sec	54 m 50 s	⏻	⏻	86 min	3:06
	Dorée	2 lb.	⏻	3 min	22 min	25 min	10 sec	54 m 50 s	⏻	⏻	100 min	3:20
		1.5 lb.	⏻	3 min	22 min	25 min	10 sec	54 m 50 s	⏻	⏻	98 min	3:18
		1 lb.	⏻	3 min	22 min	25 min	10 sec	54 m 50 s	⏻	⏻	96 min	3:16
Cuisson seulement	Pâle	2 lb.	⏻	⏻	⏻	⏻	⏻	⏻	⏻	⏻	90 min	1:30
		1.5 lb.	⏻	⏻	⏻	⏻	⏻	⏻	⏻	⏻	88 min	1:28
		1 lb.	⏻	⏻	⏻	⏻	⏻	⏻	⏻	⏻	86 min	1:26
	Dorée	2 lb.	⏻	⏻	⏻	⏻	⏻	⏻	⏻	⏻	100 min	1:40
		1.5 lb.	⏻	⏻	⏻	⏻	⏻	⏻	⏻	⏻	98 min	1:38
		1 lb.	⏻	⏻	⏻	⏻	⏻	⏻	⏻	⏻	96 min	1:36

\*Les cycles pour pain de blé entier commencent par une période de repos de 30 minutes avant le début du pétrissage. Aucun mouvement ne se produit dans le moule à pain. C’est normal.

\*Le cycle pour confiture commence par une période de repos de 15 minutes avant le début du pétrissage. Aucun mouvement ne se produit dans le moule à pain.

Cycle	Couleur	Pétrissage 1	Pétrissage 2	Pétrissage 3	Repos	Pétrissage 4	Pétrissage 5	Cuisson	Temps total
Batter Breads™	Pâle	1 min	3 min	2 min	4 min	1 min	2 min	60 min	1:30
	Dorée	1 min	3 min	2 min	4 min	1 min	2 min	70 min	1:40
	Foncée	1 min	3 min	2 min	4 min	1 min	2 min	80 min	1:50

## FAMILIARISATION AVEC LES INGRÉDIENTS

### Farine tout-usage

La farine tout-usage est un mélange de farines raffinées de blé tendre et de blé de force qui convient parfaitement aux préparations rapides pour pain et aux gâteaux.

### Son

Le son (non traité) est la partie extérieure dure des grains de blé ou de seigle qui est séparée de la farine par blutage ou tamisage. Il est souvent ajouté au pain en petites quantités pour le rendre plus nutritif, consistant et savoureux. Il sert également à rehausser la texture du pain.

### Farine panifiable

La farine panifiable, riche en gluten/protéines, a habituellement une concentration en gluten plus élevée que la farine tout-usage. L'utilisation de farine panifiable améliore le volume et la structure des miches.

### Semoule de maïs et farine d'avoine

La semoule de maïs et la farine d'avoine sont faites à partir de maïs blanc ou jaune moulu grossièrement et de flocons d'avoine ou d'avoine époutée. Elles sont principalement utilisées pour rehausser la saveur et la texture du pain.

### Blé concassé

Le blé concassé a une texture très grossière. Il consiste en des grains de blé coupés en fragments angulaires. Il donne une saveur de noix et une texture croquante aux pains à grains entiers.

### Farine de seigle

La farine de seigle doit toujours être mélangée avec une grande quantité de farine de blé, car elle ne renferme pas assez de gluten pour permettre de produire une miche bien gonflée et à texture uniforme.

### Farine auto-levante

La farine auto-levante renferme des agents de levage qui nuiront à la confection du pain et des gâteaux. Il N'EST PAS RECOMMANDÉ d'utiliser de la farine auto-levante.

### Mélange à sept céréales

Le mélange à sept céréales est une combinaison de blé concassé, d'avoine, de son, de seigle, de semoule de maïs, de graines de lin et de millet décortiqué.

### Gluten de froment élastique

Le gluten est fait à partir de farine de blé qui a été traitée pour en retirer presque tout l'amidon afin de produire un contenu en protéines très élevé. (Le gluten est la protéine du blé qui rend la pâte élastique.) On peut se procurer du gluten dans la plupart des magasins d'alimentation naturelle et dans le rayon des produits de boulangerie de nombreux supermarchés. On l'utilise parfois en petite quantité avec des farines denses et faibles en gluten (par exemple de blé entier) pour augmenter le volume et alléger la texture.

## Farine de blé entier

La farine de blé entier est faite à partir de grains de blé entiers décortiqués, qui renferment le son et le germe. Cette farine, riche en fibres, contient plus d'éléments nutritifs que la farine tout-usage et la farine panifiable. Les pains faits avec cette farine sont habituellement plus petits et plus lourds que les pains blancs. Dans un grand nombre de recettes, on mélange la farine de blé entier avec de la farine blanche ou du gluten de froment élastique pour produire un pain plus haut et à texture légère.

### Conservation de la farine

Garder la farine dans un contenant bien fermé et hermétique. Conserver les farines de seigle et de blé entier au réfrigérateur, au congélateur ou dans un endroit frais pour éviter qu'elles ne s'altèrent. Laisser la farine réchauffer à la température de la pièce avant de l'utiliser.

**Nota :** Les farines, quoique d'apparence semblable, peuvent avoir des propriétés très différentes en raison de la façon dont les grains ont été moulus, décortiqués, stockés, etc. Vous devrez peut-être expérimenter avec différentes marques de farine pour parvenir à créer la miche parfaite. Consulter la section « CONSEILS POUR LES RECETTES » afin de faciliter vos essais.

### Levure

La levure active, par fermentation, produit le gaz carbonique nécessaire à la levée du pain. La levure utilise les hydrates de carbone du sucre et de la farine pour produire ce gaz. Trois différents types de levure sont offerts : fraîche (à gâteau), sèche et à action rapide. La levure à action rapide et la levure pour machine à pain agissent rapidement. Il N'EST PAS RECOMMANDÉ d'utiliser de la levure fraîche (à gâteau) avec la machine à pain.

S'assurer que la levure n'est pas périmée en vérifiant sa date d'expiration. Une fois le sachet ou le contenant de levure ouvert, il est important de sceller le restant du contenu sur-le-champ et de le conserver au réfrigérateur ou au congélateur jusqu'à la prochaine utilisation. Lorsque la pâte lève mal, le problème est souvent attribuable à de la levure périmée.

**Nota :** Les recettes de pain et de pâte de base présentées dans ce livret sont conçues pour la levure sèche. Consulter le tableau ci-dessous afin de remplacer la levure à action rapide (levure à levage rapide ou levure pour machine à pain) par de la levure sèche ou vice versa.

### Tableau de conversion pour la levure à action rapide

3,5 g de levure sèche =	2,3 g de levure à action rapide
4,6 g de levure sèche =	3,5 g de levure à action rapide
6,9 g de levure sèche =	4,6 g de levure à action rapide
10,4 g de levure sèche =	6,9 g de levure à action rapide
13,8 g de levure sèche =	9,2 g de levure à action rapide

## Quantités de levure supplémentaires pour les cycles de cuisson rapide

Les cycles de cuisson rapide pour les pains blancs, de blé entier, français ainsi qu'aux fruits et aux noix réduisent d'environ une heure le temps nécessaire à la confection de votre pain favori. Choisir la recette, puis simplement AJOUTER 2,3 g de plus de levure sèche ou de levure à action rapide (selon ce que vous utilisez) à la recette. Le pain sera peut-être plus court et plus dense.

### Sucre

Le sucre est important pour la couleur et la saveur du pain. Il sert également de nourriture pour la levure, car il contribue à la fermentation. Dans ce livret, les recettes qui comprennent du sucre demandent l'utilisation de sucre granulé.

**Important : Ne pas le remplacer par du sucre en poudre ou par des édulcorants artificiels, car la levure ne pourra pas agir correctement.**

### Sel

Le sel est nécessaire à l'équilibre des saveurs du pain et des gâteaux. Le sel limite l'effet de la levure. Il ne faut pas augmenter ni réduire la quantité de sel indiquée dans les recettes.

### Liquides

Tous les liquides doivent être tièdes (80 °F/27 °C) pour toutes les recettes. Les liquides, tels que le lait (à 1 %, à 2 %, entier et écrémé), l'eau ou une combinaison de lait en poudre et d'eau, peuvent être utilisés pour préparer du pain. Le lait améliore la saveur, confère une texture veloutée à la mie et ramollit la croûte, tandis que l'eau à elle seule produira une croûte plus croustillante. Vous pouvez aussi utiliser du jus de légumes ou de fruits ou encore l'eau de cuisson de pommes de terre pour faire varier la saveur.

### Œufs

Les œufs confèrent une texture riche et veloutée à la pâte à pain et aux gâteaux. Lorsque la recette demande d'utiliser un œuf ou des œufs à la température de la pièce, utiliser des œufs de calibre gros.

### Gras

La graisse émulsifiable, le beurre et l'huile attendrissent la texture des pains à la levure. Le pain français doit sa croûte et sa texture uniques à l'absence de gras ajouté. Toutefois, les pains qui contiennent du gras demeurent frais plus longtemps. S'il faut utiliser du beurre directement sorti du réfrigérateur, le couper en petits morceaux afin qu'il se mélange mieux au cours du pétrissage.

### Levure chimique

La levure chimique à double action est un agent de levage utilisé dans les pains à cuisson rapide et les gâteaux. Ce type d'agent de levage n'exige pas de période de levage avant la cuisson, parce que la réaction chimique se produit au moment de l'ajout des ingrédients liquides et pendant la cuisson.

### Bicarbonate de sodium

Le bicarbonate de sodium est un autre agent de levage, qu'il ne faut pas confondre avec la levure chimique et qui ne doit pas remplacer celle-ci. De plus, le bicarbonate de sodium ne demande pas de période de levage avant la cuisson, puisque la réaction chimique survient au cours de la cuisson.

**Important : Il faut mesurer les ingrédients avec une très grande précision afin d'éviter de modifier le goût et la texture du pain.**

### Dorures spéciales pour pain à la levure

Pour rehausser l'apparence du pain, choisir l'une des dorures spéciales ci-dessous.

- Dorure à l'œuf : Battre ensemble 1 œuf de calibre gros et 15 ml d'eau; badigeonner généreusement sur la pâte avant la cuisson.
- Croûte au beurre fondu : Badigeonner du beurre fondu sur la miche fraîchement cuite pour obtenir une croûte plus tendre.
- Dorure au lait : Pour une croûte plus tendre et plus luisante, badigeonner du lait ou de la crème sur la miche fraîchement cuite.
- Dorure au sucre glace : Mélanger 227 g de sucre glace tamisé et 15 ml ou 30 ml de lait jusqu'à l'obtention d'une consistance uniforme. Saupoudrer la dorure sur le pain aux raisins ou sur des pains sucrés lorsqu'ils sont presque refroidis.

**Nota :** Après avoir appliqué la dorure, vous pouvez saupoudrer généreusement de grains de pavot, de sésame ou de carvi.

### Vérification de la consistance de la pâte

Même si la machine mélange, pétrit et cuit le pain automatiquement, lorsque vous préparez du pain à partir de zéro, vous devez apprendre à reconnaître l'état de la pâte. Le rapport farine-liquide est le facteur le plus important de n'importe quelle recette de pain, mais c'est aussi le facteur le plus facile à corriger. De 5 à 8 minutes après le début du pétrissage, ouvrir la machine à pain pour vérifier la consistance de la pâte. La boule de pâte doit être tendre et adhérente (un peu comme du ruban adhésif). Si elle est trop sèche, ajouter de 2,5 ml à 5 ml de liquide à la fois. Si elle est trop mouillée, ajouter de 7 g à 14 g de farine à la fois.

### Cuisson en haute altitude

Dans les régions en haute altitude (à plus de 3 000 pieds au-dessus du niveau de la mer), la pâte a tendance à lever plus rapidement, car la pression atmosphérique est plus basse. Il faut donc utiliser moins de levure. Pour obtenir de plus amples renseignements sur la cuisson en haute altitude, communiquer avec :

Colorado Cooperative Extension Resource Center

Sans frais : 877 692-9358

Courriel : CERC@vines.colostate.edu

Site Web : [www.ext.colostate.edu/depts/coopext](http://www.ext.colostate.edu/depts/coopext)

Sous un climat sec, la farine est plus sèche et demande un peu plus de liquide.

Sous un climat humide, la farine est plus mouillée et demande l'ajout de moins de liquide.

### Tranchage et conservation du pain

Pour des résultats optimaux, placer le pain sur une grille et le laisser refroidir de 15 à 30 minutes avant de le trancher. Utiliser un couteau électrique ou dentelé pour obtenir des tranches uniformes.

Conserver le pain dans un contenant scellé (un contenant de plastique refermable ou un sac de plastique scellable convient parfaitement) à la température ambiante pendant un maximum de trois jours. Pour conserver le pain plus longtemps (jusqu'à

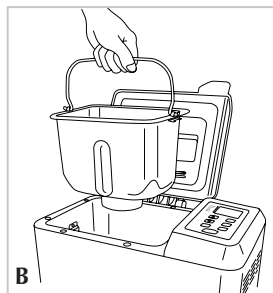


un mois), le placer au congélateur dans un contenant scellé. Comme le pain maison ne renferme pas d'agent de conservation, il a tendance à sécher et à rassir plus rapidement. Les restants ou le pain légèrement durci peuvent être coupés en cubes de 12,7 mm à 25,4 mm et utilisés dans des recettes de croûtons, de pouding de pain perdu ou de farce.

#### PRÉPARATION DE LA PÂTE ET CUISSON DU PAIN ET BATTER BREADS™

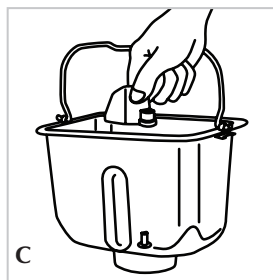
**Nota :** Selon le cycle et la recette utilisés, il peut y avoir des étapes omises ou ajoutées. Consulter le présent livret à la section sur le cycle voulu pour obtenir des instructions détaillées.

**Important :** Ajouter les ingrédients dans le moule à pain en suivant l'ordre indiqué dans la recette.



1. Relever le couvercle et retirer le moule à pain. À l'aide de la poignée, soulever le moule à pain vers le haut, puis vers l'extérieur (B).

**Avertissement :** Ne pas tourner ni secouer le moule à pain pendant que vous le retirez de la machine. Si le moule à pain est tordu, la sonde de température risque de ne pas fonctionner correctement.

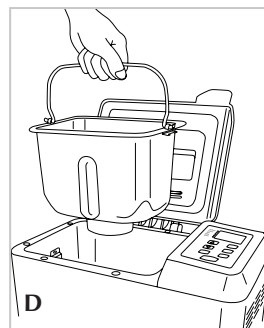


2. Positionner le disque de malaxage sur l'arbre d'entraînement. Faire correspondre le côté plat de l'arbre d'entraînement au côté plat du trou dans le disque de malaxage. S'assurer que le disque de malaxage est placé solidement (C).
3. Placer les ingrédients dans le moule à pain. Pour des résultats optimaux, ajouter d'abord tous les ingrédients liquides, puis tous les ingrédients secs.

**Important :** Toujours ajouter la levure sèche, la levure chimique ou le bicarbonate de sodium en dernier.

4. Pratiquer de petits renforcements sur le dessus des ingrédients secs (mais pas jusqu'aux ingrédients liquides) et ajouter la levure sèche/levure chimique/bicarbonate de sodium.

**Important :** Il est important de faire de petits renforcements pour la levure, particulièrement si la minuterie à retardateur de cuisson est utilisée. Ainsi, la levure demeurera à l'écart des ingrédients secs jusqu'au début du pétrissage. (Les ingrédients liquides activeraient la levure prématurément.)



5. Insérer le moule à pain dans la chambre de cuisson. Appuyer sur le pourtour du moule à pain jusqu'à ce qu'il s'enclenche solidement en place (D).

**Nota :** Si le moule à pain ne s'enclenche pas solidement en place, le retirer. En portant des gants de cuisine, placer les doigts à l'arrière des pinces du moule à pain et les tirer doucement du mur de la chambre à cuisson. Insérer de nouveau le moule à pain.

6. Abaisser le couvercle. Brancher l'appareil dans une prise de courant standard. La machine à pain émettra un bip, et trois zéros s'afficheront à l'écran.

7. Appuyer sur le bouton **MENU** pour choisir le cycle voulu. Le témoin de fonctionnement s'allume. Chaque fois que le bouton **MENU** est enfoncé, le chiffre et le cycle changent.
8. Appuyer sur le bouton **CROÛTÉ (CRUST)** pour choisir la couleur de la croûte. La machine à pain est pré réglée à **DORÉE (MEDIUM)**.

**Nota :** La fonction **CROÛTÉ** ne sera pas activée dans le cas des cycles suivants :

- Confiture
- Pâte
- Pâte à pizza
- Cuisson seulement

9. Appuyer sur le bouton **MICHE (LOAF SIZE)** pour sélectionner 454 g, 681 g ou 908 g. La machine à pain est pré réglée à 908 g.

**Nota :** Il n'est pas possible de choisir la taille de la miche pour les cycles suivants :

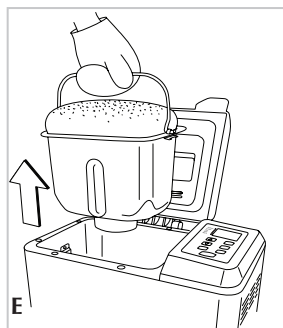
- Pain à pâte battue
- Confiture
- Pâte à pizza
- Pâtes alimentaires

**Nota :** Bien que la machine à pain permette de cuire des miches de 454 g, nous recommandons de faire des recettes pour miche de 681 g ou 908 g afin d'obtenir une miche plus uniforme. Cela vaut particulièrement dans le cas des pains qui renferment des grains entiers ou d'autres ingrédients spéciaux tels que des graines de tournesol ou de sésame.

10. Ajouter des ingrédients comme des fruits secs, des noix ou des herbes dans le distributeur de fruits et de noix.

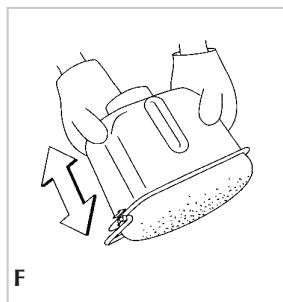
**Important :** Ne pas dépasser 157 ml ( $\frac{2}{3}$  tasse).

**Important :** Ne pas verser de liquides ou d'épices dans le distributeur. Pour les fruits et légumes frais, toujours s'assurer qu'ils ne sont pas mouillés. Les essuyer avant de les introduire dans le distributeur.



11. Appuyer sur le bouton **MARCHÉ (START)** pour commencer le pétrissage. Le témoin de fonctionnement s'allume alors. Le décompte du **TEMPS (TIME)** restant apparaît à l'écran. La taille de la **MICHE (LOAF SIZE)**, **CYCLE** et le type de **CROÛTE (CRUST)** sont également indiqués à l'écran (**E**).

**Nota :** Pendant le cycle de pétrissage, la levure agit et de la condensation pourra se former sous le hublot. (Le hublot redeviendra clair; vous pourrez alors voir la progression.)



12. Une fois le pain cuit, la machine émet un bip, et l'écran affiche « 0:00 ». Appuyer sur le bouton **ARRÊT (STOP)** et soulever le couvercle. En portant des gants de cuisine, retirer le moule à pain (**F**).

**Important :** Le moule à pain et la miche sont très chauds! Veiller à ne pas les déposer sur une nappe, une surface de plastique ou une autre surface sensible à la chaleur et susceptible de roussir ou de fondre.

**Nota :** Si le pain est retiré immédiatement après la cuisson et que vous n'appuyez pas sur le bouton **ARRÊT (STOP)**,

la fonction garde-au-chaud est activée. Le témoin de fonctionnement commence alors à clignoter. La machine à pain s'arrêtera automatiquement après 60 minutes. Même si ce cycle aidera à ce que le pain ne devienne pas trop mouillé, pour des résultats optimaux, retirer le pain immédiatement après la cuisson.

**Nota :** La fonction garde-au-chaud ne sera pas activée après les cycles suivants :

- Confiture
- Pâte
- Pâte à pizza
- Cuisson seulement

13. Retourner le moule à pain à l'envers et le secouer pour enlever le pain. Placer le pain à l'endroit sur une grille et laisser refroidir de 15 à 30 minutes avant de le trancher. Cela permet à la vapeur de s'échapper.

**Avertissement :** S'assurer de retirer le disque de malaxage du pain.

**Avertissement :** Le moule à pain, le disque de malaxage et le pain seront très chauds.

14. Toujours débrancher la machine à pain après chaque utilisation.

#### MINUTERIE À RETARDATEUR DE CUISSON DE JUSQU'À 24 HEURES

**Important :** La minuterie à retardateur de cuisson ne peut pas être utilisée avec le cycle Confiture. Ne pas utiliser la minuterie à retardateur de cuisson si la recette comprend des œufs, du lait frais, du yogourt ou d'autres produits laitiers, de la viande, etc.

Pour prérégler la machine à pain, suivre les étapes suivantes :

1. Ajouter les ingrédients comme à l'accoutumée, en veillant à ce que la levure n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides.
2. Fermer le couvercle de la machine à pain et brancher l'appareil.
3. Appuyer sur le bouton **MENU** pour choisir le cycle. La durée du cycle choisi apparaît à l'écran.
4. Appuyer sur le bouton ▲ pour augmenter la durée par tranche de 10 minutes. (Utiliser le bouton ▼ pour réduire la durée.) La durée totale réglée est indiquée à l'écran.
  - ❑ Pour augmenter la durée rapidement, appuyer continuellement sur le bouton ▲.
  - ❑ Pour réduire la durée rapidement, appuyer continuellement sur le bouton ▼.
  - ❑ Par exemple, s'il est 8 h et que vous désirez que le pain soit prêt à 13 h, appuyer sur le bouton ▲ jusqu'à ce que l'écran indique « 5:00 » (cela signifie que la cuisson sera terminée dans cinq heures). Ce nombre correspond à la différence d'heures entre 8 h et 13 h.

**Nota :** La durée réelle de cuisson ne changera pas.

5. Appuyer sur le bouton **MICHE (LOAF)** pour choisir la taille de la miche, puis sur le bouton **CROÛTÉ (CRUST)** pour choisir la couleur de la croûte; appuyer ensuite sur **MARCHÉ (START)** pour activer la minuterie. Les deux-points (:) dans l'indication de la durée commencent à clignoter pour signaler que la minuterie fonctionne. Une fois le pain cuit, la machine à pain émet un bip, et l'écran affiche « 0:00 ». Appuyer sur le bouton **ARRÊT (STOP)** et soulever le couvercle.
6. Si vous faites une erreur après avoir activé le programme et que vous voulez recommencer, appuyer continuellement sur le bouton **ARRÊT (STOP)**. La minuterie sera réinitialisée, et vous pourrez recommencer.

## TECHNIQUES DE CUISSON AVANCÉES

### CUISSON SEULEMENT

Le cycle Cuisson seulement permet de modifier le temps et la température de cuisson. Il est possible de cuire de la pâte déjà faite ou de la pâte achetée en magasin avec ce cycle. Il est également utile si la croûte est trop pâle, ou si votre pain à la farine de maïs ou votre gâteau n'est pas tout à fait cuit. Vérifier la cuisson à intervalles réguliers de quelques minutes.

1. Appuyer sur le bouton **PROG.**
2. À l'aide des flèches ▲ et ▼, choisir le temps requis, jusqu'à 1 h 30 min.
3. Choisir une température entre 300 et 375 °F (149 et 191 °C).
4. Appuyer sur **MARCHÉ (START)** pour commencer la cuisson.



## PAUSE

Il est possible d'appuyer sur **PAUSE** à tout moment, pendant n'importe quel cycle. Lorsqu'un cycle est interrompu, la machine à pain reste en mode pause pendant environ 10 minutes. L'appareil sonnera au début du cycle de pause, et le temps clignotera jusqu'à ce que la cuisson reprenne. Pour reprendre la cuisson immédiatement, appuyer sur **MARCHE (START)**.

**Nota :** Si vous n'appuyez pas sur **MARCHE (START)**, la cuisson reprendra automatiquement au bout de 10 minutes.

Pour annuler le cycle complètement et retourner au menu de sélection du cycle, appuyer sur **ARRÊT (STOP)**.

Appuyer sur **PAUSE** pour :

- Les croûtes décoratives
- Les petits pains à séparer
- Les pains tressés
- Le pain rustique de style méditerranéen
- L'ajout de garnitures en petits morceaux sur des gâteaux danois.

**Important : Préparer tous les ingrédients avant d'appuyer sur PAUSE.**

**Important : Ne pas laisser le couvercle ouvert trop longtemps. Toujours enfiler un gant de cuisine avant de toucher le moule à pain ou l'intérieur de la machine à pain.**

### Croûtes décoratives

1. Au début du processus de cuisson (voir le TABLEAU DES CYCLES DE PÉTRISSAGE ET DE CUISSON), appuyer sur le bouton **PAUSE**.
2. Laisser le moule à pain dans la machine.
3. À l'aide d'un couteau ou d'une lame tranchante, tracer un motif décoratif sur le dessus du pain (zigzags, traits, etc).
4. Préparer la dorure, constituée d'un blanc d'oeuf OU d'un oeuf entier et d'une cuillère à soupe d'eau; bien mélanger.
5. À l'aide d'un pinceau, badigeonner avec soin la dorure sur le dessus du pain et dans les coupures, en faisant bien attention qu'elle ne coule pas dans le moule à pain ou dans la chambre de cuisson.
6. Appuyer sur **MARCHE (START)** une fois terminé en procédant rapidement pour éviter la perte de chaleur.

### Petits pains à séparer

1. Au début de la dernière phase de levage (voir le TABLEAU DES CYCLES DE PÉTRISSAGE ET DE CUISSON), appuyer sur **PAUSE**.
2. Retirer le moule à pain de la chambre de cuisson et fermer le couvercle.
3. Retirer la pâte et le disque de malaxage du moule à pain.
4. Diviser la pâte en parties égales (12, 18 ou 24 morceaux).
5. Rouler chaque morceau en boule et le déposer dans le fond du moule à pain en plusieurs étages.
6. À l'aide d'un pinceau, badigeonner avec soin la dorure sur le premier étage et saupoudrer d'épices.

7. Continuer de faire des étages jusqu'à ce que toutes les boules de pâte soient dans le moule.

8. Remettre le moule à pain dans la machine et appuyer sur **MARCHE (START)**.

**Nota :** Utiliser des épices italiennes, du sucre à la cannelle, des graines ou une garniture de votre choix.

### Pains tressés

1. Au début de la dernière phase de levage (voir le TABLEAU DES CYCLES DE PÉTRISSAGE ET DE CUISSON), appuyer sur **PAUSE**.
2. Retirer le moule à pain de la chambre de cuisson et fermer le couvercle.
3. Retirer la pâte et le disque de malaxage du moule à pain.
4. Diviser la pâte en trois parties égales.
5. Étirer et rouler les morceaux de façon à obtenir trois boudins de 25 cm (10 po) de long.
6. Placer les boudins en parallèle sur une surface plane.
7. En commençant par le milieu, tresser les boudins d'un côté, tourner de l'autre côté pour tresser le reste, puis fermer les extrémités.
8. Remettre le pain dans le moule et replier les extrémités par dessous.
9. Si souhaité, badigeonner de la dorure ou de l'eau sur la pâte avec un pinceau et saupoudrer de graines.

Remettre le moule à pain dans la machine et appuyer sur **MARCHE (START)**.

### Pain rustique de style méditerranéen

**Nota :** La recette ci-dessous consiste à préparer un pain rustique roulé de style méditerranéen à partir d'une recette de pain français.

1. Appuyer sur **PAUSE** à la fin du cycle de façonnage (consulter le tableau « CYCLES DE PÉTRISSAGE ET DE CUISSON »).
2. Retirer le moule à pain de la machine à pain et fermer le couvercle.
3. Retirer la pâte et le disque de malaxage du moule à pain.
4. Rouler la pâte sur une surface propre et légèrement enfarinée de manière à former un rectangle de 20 x 33 cm (8 x 13 po).
5. Badigeonner légèrement la pâte avec de l'huile d'olive de bonne qualité. Saupoudrer ensuite de l'ail, du romarin, du basilic et des tomates séchées fraîchement hachés sur la pâte. Recouvrir le tout de 78 ml ( tasse) de fromage feta ou de fromage de chèvre émietté. Si désiré, ajouter 2 ou 3 tranches de prosciutto.
6. Bien rouler la pâte dans le sens de la longueur de manière à obtenir un rouleau de 20 cm (8 po) de long.
7. Replier les extrémités en dessous et placer le rouleau de pâte dans le moule à pain.
8. Remettre le moule à pain dans la machine à pain, fermer le couvercle et appuyer sur le bouton **MARCHE (START)**.
9. Le dernier cycle de levage débutera et sera suivi du cycle de cuisson.

10. Lorsque le cycle de cuisson commence, appuyer de nouveau sur le bouton **PAUSE** et retirer le moule à pain.
11. Entailler le dessus de la croûte, vaporiser doucement de l'eau froide sur la miche et remettre le moule à pain dans la chambre de cuisson.
12. Fermer le couvercle et appuyer sur le bouton **MARCHE (START)** pour terminer la cuisson du pain rustique de style méditerranéen.

### Ajout de garnitures en petits morceaux sur des gâteaux danois

**Nota :** Méthode fonctionnant particulièrement bien avec les recettes de pain à pâte battue

1. À la fin du dernier cycle de pétrissage (consulter le tableau « CYCLES DE PÉTRISSAGE ET DE CUISSON »), appuyer sur le bouton **PAUSE**.
2. Retirer le moule à pain de la machine à pain et fermer le couvercle.
3. Retirer le disque de malaxage de la pâte.
4. Recouvrir la pâte avec la garniture en petits morceaux désirée.
5. Remettre le moule à pain dans la chambre de cuisson, fermer le couvercle et appuyer sur le bouton **MARCHE (START)**.

**Important :** Le fait de retirer le disque de malaxage permet de ne pas abîmer le pain lorsqu'il est retiré du moule après la cuisson.

### RECETTES PERSONNELLES

La machine à pain peut mémoriser cinq cycles personnalisés pour les recettes personnelles des boulangers les plus expérimentés. Ces 5 espaces vous permettent de programmer et d'enregistrer vos recettes favorites. Grâce à la fonction de programmation de recettes personnelles, il est possible de régler la durée de chaque cycle ou de sauter complètement un cycle selon la recette réalisée. La durée des cycles peut être déterminée en fonction de la marque et du type de farine, de la qualité de la levure et même du climat.

**Important :** Pour enregistrer ou effacer une recette personnelle, suivre les instructions de la section « PROGRAMME PERSONNALISÉ ».

**Nota :** Nous vous recommandons de garder en note les durées des cycles de vos recettes personnelles. Vous trouverez des fiches de recettes personnelles vierges à la fin de la section consacrée aux recettes de ce guide.

1. Pour activer la fonction de programmation de recette personnelle, maintenir le bouton **PROG** enfoncé pendant 1 seconde.
2. Sélectionner chaque durée de cycle à l'aide des flèches ▲ et ▼, puis appuyer de nouveau sur le bouton **PROG** pour enregistrer le réglage.
  - 1<sup>re</sup> pression : Cycle de préchauffage
  - 2<sup>e</sup> pression : 1<sup>er</sup> cycle de pétrissage
  - 3<sup>e</sup> pression : 2<sup>e</sup> cycle de pétrissage
  - 4<sup>e</sup> pression : 1<sup>er</sup> cycle de levage
  - 5<sup>e</sup> pression : Cycle de dégonflage
  - 6<sup>e</sup> pression : 2<sup>e</sup> cycle de levage
  - 7<sup>e</sup> pression : Cycle de façonnage

8<sup>e</sup> pression : 3<sup>e</sup> cycle de levage

9<sup>e</sup> pression : Cycle de cuisson

10<sup>e</sup> pression : Cycle de conservation au chaud

11<sup>e</sup> pression : Température

12<sup>e</sup> pression : Extras – Activation du distributeur de fruits et de noix :

**OUI** ou **NON**

**Nota :** Pour sauter un cycle, appuyer sur les flèches jusqu'à ce que le chiffre 0 s'affiche, puis appuyer sur le bouton **PROG** pour passer au cycle suivant du processus de cuisson.

3. Appuyer une dernière fois sur le bouton **PROG**. Le mot **SAVE (ENREGISTRER)** clignotera à l'écran.
4. Sélectionner **OUI (YES)** ou **NON (NO)**. Si l'option **OUI** est sélectionnée, les réglages seront enregistrés. Si l'option **NON** est choisie, la cuisson de la recette personnelle se fera selon les réglages sélectionnés, mais, à la fin du processus de cuisson, les réglages redeviendront les mêmes que ceux précédemment enregistrés.

**Nota :** La minuterie à retardateur de cuisson peut être utilisée avec les réglages de recettes personnelles. Il suffit de régler le temps de retardement à l'aide des flèches ▲ et ▼ et d'appuyer sur le bouton **MARCHE (START)**.

### PROGRAMME PERSONNALISÉ

La fonction de programme personnalisé est la fonction de la machine à pain ayant le plus d'usages. Elle est semblable à la fonction de recettes personnelles puisqu'elle permet de modifier manuellement la durée de chaque cycle du processus de cuisson du pain. Contrairement à la fonction de recettes personnelles, la fonction de programme personnalisé permet de régler la TAILLE DE LA MICHE et la COULEUR DE LA CROÛTE.

**Nota :** La fonction de programme personnalisé permet aussi de modifier la durée du pétrissage et de la cuisson du cycle Pain à pâte battue, la durée de chauffage et de mélange du cycle Confiture, ainsi que la durée de pétrissage et de levage du cycle Pâte.

Pour modifier manuellement un cycle préenregistré, suivre les étapes suivantes :

1. Appuyer sur le bouton **MENU** jusqu'à l'obtention du cycle désiré (p. ex. Blanc (White)).
2. Appuyer sur le bouton **PROG**; la machine à pain émet un bip, et PROGRAMME PERSONNALISÉ (CUSTOM PROGRAM) s'affiche dans le coin supérieur gauche de l'écran.
3. En suivant les instructions de la section RECETTES PERSONNELLES, sélectionner ou modifier les durées de cycle. Consulter le tableau « CYCLES DE PÉTRISSAGE ET DE CUISSON ».
4. Une fois le réglage terminé, un dernier bip est émis pour indiquer que les changements ont été effectués.

- Pour réinitialiser un cycle préenregistré de manière à revenir au réglage original, suivre les étapes suivantes :
1. Appuyer sur le bouton **MENU** jusqu'à l'obtention du cycle préalablement modifié à l'aide de la fonction de programme personnalisé. Le cycle s'affichera à l'écran.
  2. Appuyer sur le bouton **ENREGISTRER/EFFACER (SAVE/ERASE)**.
  3. Le mot **EFFACER (ERASE)** apparaît à l'écran, et il suffit d'appuyer sur le bouton **OUI (YES)** pour accepter et revenir au réglage par défaut.

**RECETTES DE PAIN... SIMPLES COMME BONJOUR**

Nous vous suggérons de faire la recette de pain blanc pour commencer. Suivre les étapes décrites plus haut dans ce guide d'utilisation. Elles ont été élaborées afin d'éviter les erreurs les plus fréquentes lors de l'utilisation des machines à pain et peuvent être utiles pour toute recette.

**PAIN BLANC**

Ingrédients	454 g	681 g	908 g
Eau (80 °F/27 °C)	193 ml	237 ml	355 ml
Huile	15 ml	30 ml	37,5 ml
Sucre	21 g	27 g	57 g
Lait en poudre	14 g	21 g	28 g
Farine panifiable	511 g	681 g	908 g
Levure sèche	7 g	9,2 g	10,4 g
Sélectionner le cycle Blanc			
Sélectionner le cycle Blanc rapide			
Levure sèche	9 g	12 g	13 g

**Mode d'emploi pour les cycles Blanc, Blanc rapide, Blé entier, Blé entier rapide, Français, Français rapide, Fruits et noix, Fruits et noix rapide :**

1. Retirer le moule à pain de la machine à pain. Fixer le disque de malaxage à l'arbre d'entraînement. Les ingrédients doivent être préparés à l'avance et tous être à la température ambiante, à l'exception de l'eau.
2. Mesurer l'eau (80 °F/27 °C); verser dans le moule à pain.
3. Mesurer l'huile; verser dans le moule à pain.
4. Mesurer le sucre, le sel et le lait en poudre; ajouter au moule à pain.
5. Mesurer la farine panifiable; ajouter au moule à pain. Le cycle Blanc rapide réduit d'environ une heure le temps de confection du pain. Compter 2,3 g de levure additionnelle lors de la cuisson rapide des pains.

6. Après avoir fait de petites crevasses dans les ingrédients secs, bien mesurer la levure et l'ajouter au moule à pain. Lors de l'utilisation du retardateur de cuisson, bien s'assurer que la levure est placée sur la farine et qu'elle ne touche pas aux ingrédients liquides.
  7. Mettre le moule à pain dans la machine. Appuyer sur le bord du moule jusqu'à ce qu'il soit bien en place. Fermer le couvercle.
  8. Appuyer sur le bouton **MENU**; choisir le cycle blanc. Appuyer sur le bouton **CROÛTÉ (CRUST)** pour choisir la couleur de la croûte. Appuyer sur le bouton **MICHE (LOAF)** pour choisir la grosseur du pain. Pour utiliser la minuterie à retardateur de cuisson, appuyer sur les boutons ▲ et ▼ afin de déterminer l'heure de début de la cuisson, puis appuyer sur le bouton **MARCHE (START)**. Pour commencer la cuisson immédiatement, simplement appuyer sur le bouton **MARCHE (START)**.
  9. Lorsque la machine à pain sonne pendant le pétrissage, vérifier la boule de pâte (voir la section « VÉRIFICATION DE LA CONSISTANCE DE LA PÂTE »); elle sera collante au toucher. À ce stade, racler les parois du moule à pain pour enlever toute trace de pâte ou de farine. Si désiré, ajouter tout autre ingrédient (c.-à-d. raisins secs, noix ou épices). Mélanger les ingrédients au besoin. (Voir le tableau « CYCLES DE PÉTRISSAGE ET DE CUISSON » pour vérifier quand la machine sonnera.)
  10. Après l'arrêt de la sonnerie, la machine à pain commence son cycle garde-au-chaud de 60 minutes. La séquence « 0:00 » apparaît à l'écran; les deux-points clignoteront, ainsi que le témoin de fonctionnement.
  11. Appuyer sur le bouton **ARRÊT (STOP)**; la lumière s'éteindra. Utiliser des gants de cuisine pour retirer le moule à pain de la machine.
- Attention : Le moule à pain, le disque de malaxage et le pain seront très chauds. Toujours utiliser des gants de cuisine.**
12. Retourner le moule à pain et secouer plusieurs fois afin de le démouler. Ne pas utiliser d'ustensiles de métal. Retirer le disque de malaxage, puis laisser refroidir le pain sur une grille de15 à 30 minutes avant de le trancher.
  13. Lorsque le pain est refroidi (environ 1 heure), le ranger dans un contenant hermétique.
  14. Débrancher l'appareil et laisser refroidir complètement avant de nettoyer. (Voir la section « **ENTRETIEN ET NETTOYAGE** ».)

LEVAIN BLANC

Ingrédients	Quantité
Levure sèche	10,4 g
Eau (110 °F/43 °C)	473 ml
Farine panifiable	794 g
Sucre	14 g

Dans un contenant en verre de 3,8 l, dissoudre la levure dans l’eau (110 °F/43 °C); laisser reposer 5 minutes, puis ajouter la farine et le sucre. Mélanger à l’aide d’une cuillère de plastique ou de bois. Le mélange sera épais; les grumeaux qui restent seront délayés pendant le processus de fermentation. Couvrir grossièrement d’une pellicule plastique et laisser reposer dans un endroit chaud pendant 5 jours; mélanger 3 fois par jour. Le levain « lève et baisse » pendant la fermentation et s’éclaircit pendant qu’il repose. Pour obtenir un pain à saveur de levain prononcée, la température ambiante idéale est de 80 °F/27 °C. En cours de formation, le levain pétille et il est possible qu’un liquide jaunâtre le recouvre; bien mélanger avant l’utilisation. On peut l’utiliser immédiatement pour faire du pain ou le placer au réfrigérateur pour utilisation future; couvrir grossièrement.

Pour utiliser le levain, mesurer la quantité indiquée dans la recette. S’il a été réfrigéré, le laisser reposer à la température ambiante (environ 4 heures) avant de mesurer.

Si la cuisson est effectuée le matin, laisser reposer le levain hors du réfrigérateur pendant toute la nuit.

Pour rafraîchir le levain, ajouter 250 ml (1 tasse) de farine, 156 ml (2/3 tasse) d’eau (110 °F/43 °C) et 5 ml (1 c. à thé) de sucre. Remuer jusqu’à ce que le tout soit bien mélangé; il est possible qu’il reste des grumeaux. Couvrir grossièrement et laisser reposer de 10 à 12 heures ou pendant toute la nuit. Le levain lèvera et pétillera. Remuer le mélange et le ranger au réfrigérateur. Si le levain n’est pas utilisé chaque semaine, y ajouter 5 ml (1 c. à thé) de sucre et remuer le tout pour que le levain demeure actif.

PAIN BLANC AU LEVAIN

Ingrédients	454 g	681 g	908 g
Eau (80 °F/27 °C)	133 ml	158 ml	193 ml
Levain (voir recette précédente)	178 ml	237 ml	295 ml
Sucre	9 g	14 g	18 g
Sel	5 g	7 g	9 g
Farine panifiable	454 g	681 g	908 g
Levure sèche	7 g	9 g	10 g

Ingrédients	454 g	681 g	908 g
Sélectionner le cycle Blanc			
Sélectionner le cycle Blanc rapide			
Levure sèche	9 g	12 g	13 g

PAIN DE MAÏS

Ingrédients	454 g	681 g	908 g
Œufs, calibre gros; à la température ambiante	1	1	2
plus une quantité d’eau (80 °F/27 °C) suffisante pour équivaloir à	208 ml	282 ml	316 ml
Huile	30 ml	45 ml	59 ml
Miel	30 ml	45 ml	59 ml
Sel	5 g	7 g	9 g
Lait en poudre	14 g	28 g	35 g
Farine panifiable	454 g	681 g	908 g
Semoule de maïs	57 g	85 g	113 g
Levure sèche	7 g	9 g	10 g
Sélectionner le cycle Blanc			
Sélectionner le cycle Blanc rapide			
Levure sèche	9 g	12 g	13 g

PAIN BLANC SANS MATIÈRES GRASSES

Ingrédients	454 g	681 g	908 g
Eau (80 °F/27 °C)	193 ml	282 ml	355 ml
Compote de pommes	15 ml	30 ml	45 ml
Sucre	21 g	42 g	57 g
Sel	5 g	7 g	9 g
Lait en poudre	14 g	21 g	28 g
Farine panifiable	284 g	681 g	908 g
Semoule de maïs	57 g	85 g	113 g
Levure sèche	7 g	9 g	10 g
Sélectionner le cycle Blanc			
Sélectionner le cycle Blanc rapide			
Levure sèche	9 g	12 g	13 g

PAIN AUX ŒUFS

Ingrédients	454 g	681 g	908 g
Œufs, calibre gros; à la température ambiante	1	2	2
plus une quantité d’eau (80 °F/27 °C) suffisante pour équivaloir à	193 ml	252 ml	316 ml
Huile	15 ml	22,5 ml	30 ml
Sucre	18 g	28 g	35 g
Sel	5 g	7 g	9 g
Lait en poudre	28 g	42 g	56 g
Farine panifiable	482 g	681 g	908 g
Levure sèche	7 g	9 g	10 g
Sélectionner le cycle Blanc			

Ingrédients	454 g	681 g	908 g
Sélectionner le cycle Blanc rapide			
Levure sèche	9 g	12 g	13 g

PAIN MUESLI AU MIEL

Ingrédients	454 g	681 g	908 g
Eau (80 °F/27 °C)	223 ml	282 ml	355 ml
Huile	30 ml	45 ml	59 ml
Miel	30 ml	45 ml	59 ml
Sel	5 g	7 g	9 g
Lait en poudre	28 g	35 g	42 g
Farine panifiable	454 g	681 g	908 g
Céréales muesli	152 g	170 g	227 g
Levure sèche	7 g	9 g	10 g
Sélectionner le cycle Blanc			
Sélectionner le cycle Blanc rapide			
Levure sèche	9 g	12 g	13 g

PAIN AUX POMMES DE TERRE

Ingrédients	454 g	681 g	908 g
Œufs, calibre gros; à la température ambiante	1	2	2
plus une quantité d’eau (80 °F/27 °C) suffisante pour équivaloir à	223 ml	296 ml	355 ml
Huile	15 ml	30 ml	45 ml
Sucre	18 g	28 g	42 g



Ingrédients	454 g	681 g	908 g
Sel	5 g	7 g	9 g
Lait en poudre	28 g	42 g	57 g
Poivre blanc	0,6 g	1 g	1 g
Granules de pommes de terre instantanées	57 g	76 g	113 g
Têtes d'oignons verts, hachées	15 ml	23 ml	30 ml
Farine panifiable	454 g	681 g	908 g
Levure sèche	7 g	9 g	10 g
Sélectionner le cycle Blanc			
Sélectionner le cycle Blanc rapide			
Levure sèche	9 g	12 g	13 g

### PAIN INTÉGRAL

Ingrédients	454 g	681 g	908 g
Eau (80 °F/27 °C)	59 ml	79 ml	118 ml
Babeurre de culture (80 °F/27 °C)	158 ml	237 ml	316 ml
Huile	10 ml	15 ml	20 ml
Mélasse	45 ml	59 ml	79 ml
Sel	5 g	7 g	9 g
Bicarbonate de soude	4 g	5 g	7 g
Céréales de son d'avoine, non cuites	42 g	57 g	76 g
Semoule de maïs	42 g	57 g	76 g
Farine de seigle	42 g	57 g	76 g

Ingrédients	454 g	681 g	908 g
Farine de sarrasin	42 g	57 g	76 g
Farine de blé entier	76 g	113 g	151 g
Farine panifiable	303 g	454 g	681 g
Levure sèche	7 g	9 g	10 g
Sélectionner le cycle Blanc			
Sélectionner le cycle Blanc rapide			
Levure sèche	9 g	12 g	13 g

### PAIN DE BLÉ ENTIER AUX GRAINES DE SÉSAME ET DE TOURNESOL

Ingrédients	681 g	908 g
Œuf, calibre gros; à la température ambiante	1	1
plus une quantité d'eau (80 °F/27 °C) suffisante pour équivaloir à	297 ml	297 ml
Huile	30 ml	45 ml
Mélasse	15 ml	30 ml
Sucre	14 g	28 g
Sel	7 g	9 g
Farine panifiable	482 g	681 g
Farine de blé entier	113 g	227 g
Graines de sésame	30 ml	38 ml
Graines de cumin	1 ml	1 ml
Graines de tournesol (sans les écales)	23 ml	30 ml
Levure sèche	9 g	10 g
Sélectionner le cycle Blé entier		



Ingrédients	681 g	908 g
Sélectionner le cycle Blé entier rapide		
Levure sèche	12 g	13 g

### PAIN DE BLÉ ENTIER

Ingrédients	454 g	681 g	908 g
Blanc d’œuf	1	1	1
plus une quantité de babeurre de culture (80 °F/27 °C) suffisante pour équivaloir à	237 ml	282 ml	355 ml
Huile	30 ml	45 ml	59 ml
Mélasse	30 ml	45 ml	59 ml
Sel	5 g	7 g	9 g
Bicarbonate de soude	1 ml	2 ml	4 ml
Farine de blé entier	454 g	681 g	908 g
Levure sèche	7 g	9 g	10 g
Sélectionner le cycle réglage Blé entier			
Sélectionner le cycle Blé entier rapide			
Levure sèche	9 g	12 g	13 g

### PAIN DE SEIGLE AUX GRAINES DE CARVI

Ingrédients	454 g	681 g	908 g
Cœufs, calibre gros; à la température ambiante	1	1	2
plus une quantité d’eau (80 °F/27 °C) suffisante pour équivaloir à	178 ml	252 ml	316 ml
Huile	30 ml	45 ml	59 ml
Miel	30 ml	45 ml	59 ml

Ingrédients	454 g	681 g	908 g
Sel	5 g	7 g	9 g
Lait en poudre	14 g	28 g	42 g
Farine panifiable	227 g	341 g	454 g
Farine de blé entier	113 g	170 g	227 g
Graines de carvi	14 g	28 g	42 g
Levure sèche	7 g	9 g	10 g
Sélectionner le cycle Blé entier			
Sélectionner le cycle Blé entier rapide			
Levure sèche	9 g	12 g	13 g

### PAIN DE SEIGLE À L’OIGNON

Ingrédients	454 g	681 g	908 g
Cœufs de calibre gros à la température ambiante	1	1	2
plus une quantité d’eau (80 °F/27 °C) suffisante pour équivaloir à	223 ml	282 ml	376 ml
Huile	30 ml	45 ml	59 ml
Miel	30 ml	45 ml	59 ml
Sel	5 g	7 g	9 g
Lait en poudre	14 g	28 g	42 g
Farine panifiable	227 g	341 g	454 g
Farine de blé entier	113 g	170 g	227 g
Graines de carvi	14 g	28 g	42 g
Oignon déshydraté	28 g	42 g	56 g
Levure sèche active	7 g	9 g	10 g
Sélectionner le cycle Blé entier			

Ingrédients	454 g	681 g	908 g
Sélectionner le cycle Blé entier rapide			
Levure sèche active	9 g	12 g	12 g

## PAIN AUX SEPT CÉRÉALES

Ingrédients	681 g	908 g
Œufs de calibre gros, à la température ambiante	1	1
plus une quantité d'eau (80 °F/27 °C) suffisante pour équivaloir à	297 ml	355 ml
Huile	30 ml	45 ml
Miel	10 ml	15 ml
Sel	7 g	9 g
Farine de blé entier	340 g	454 g
Farine panifiable	113 g	227 g
Farine de riz brun	57 g	76 g
Farine d'épeautre	57 g	76 g
Farine de sarrasin	57 g	76 g
Farine de seigle	57 g	76 g
Farine d'avoine	57 g	76 g
Semoule de maïs	29 g	57 g
Gluten	42 g	56 g
Levure sèche active	9 g	10 g
Sélectionner le cycle Blé entier		
Sélectionner le cycle Blé entier rapide		
Levure sèche active	12 g	13 g

## PAIN AUX DEUX FROMAGES

Ingrédients	454 g	681 g	908 g
Œufs de calibre gros, à la température ambiante	1	1	1
plus une quantité suffisante d'eau (80 °F/27 °C) pour équivaloir à	178 ml	237 ml	296 ml
Huile	10 ml	15 ml	23 ml
Miel	5 ml	10 ml	15 ml
Sel	5 g	7 g	9 g
Lait en poudre	28 g	28 g	42 g
Farine de blé entier	57 g	113 g	170 g
Farine panifiable	397 g	567 g	738 g
Cheddar râpé	157 g	227 g	303 g
Parmesan râpé	28 g	42 g	57 g
Graines de sésame	5 g	10 g	14 g
Levure sèche active	7 g	9 g	10 g
Sélectionner le cycle Blé entier			
Sélectionner le cycle Blé entier rapide			
Levure sèche active	9 g	12 g	13 g

## PUMPERNICKEL (PAIN DE SEIGLE NOIR)

Ingrédients	454 g	681 g	908 g
Cœufs de calibre gros, à la température ambiante	1	1	2
plus une quantité d'eau (80 °F/27 °C) suffisante pour équivaloir à	193 ml	267 ml	317 ml
Huile	30 ml	45 ml	59 ml
Miel	30 ml	45 ml	59 ml
Sel	5 g	7 g	9 g
Lait en poudre	14 g	28 g	42 g
Farine panifiable	227 g	341 g	454 g
Farine de blé entier	113 g	170 g	227 g
Farine de seigle	113 g	151 g	227 g
Graines de carvi	14 g	28 g	42 g
Café en poudre instantané	5 g	10 g	14 g
Cacao en poudre	28 g	42 g	57 g
Levure sèche active	7 g	9 g	10 g
Sélectionner le cycle Blé entier			
Sélectionner le cycle Blé entier rapide			
Levure sèche active	9 g	12 g	13 g

## PAIN AUX NOIX RICHE

Ingrédients	454 g	681 g	908 g
Eau (80 °F/27 °C)	237 ml	296 ml	332 ml
Huile	10 ml	15 ml	20 ml
Mélasse	45 ml	59 ml	79 ml
Sel	5 g	7 g	9 g
Flocons d'avoine à cuisson rapide ou normale	76 g	113 g	151 g
Farine de blé entier	157 g	227 g	303 g
Farine panifiable	303 g	454 g	605 g
Noix de Grenoble, hachées	151 g	170 g	227 g
Levure sèche active	7 g	9 g	10 g
Sélectionner le cycle Blé entier			
Sélectionner le cycle Blé entier rapide			
Levure sèche active	9 g	12 g	13 g

PAIN FRANÇAIS

Ingrédients	454 g	681 g	908 g
Eau (80 °F/27 °C)	223 ml	297 ml	355 ml
Huile	15 ml	23 ml	30 ml
Sucre	14 g	21 g	28 g
Sel	5 g	7 g	10 g
Farine panifiable	284 g	794 g	908 g
Levure sèche active	7 g	9 g	10 g
Sélectionner le cycle Pain français			
Sélectionner le cycle Pain français rapide			
Levure sèche active	9 g	12 g	13 g

PAIN AUX FINES HERBES ITALIENNES

Ingrédients	454 g	681 g	908 g
Eau (80 °F/27 °C)	223 ml	252 ml	326 ml
Huile	23 ml	30 ml	45 ml
Sucre	14 g	28 g	42 g
Sel	5 g	7 g	10 g
Lait en poudre	14 g	28 g	42 g
Farine panifiable	482 g	681 g	908 g
Levure sèche active	7 g	9 g	10 g
Sélectionner le cycle Pain français			
Sélectionner le cycle Pain français rapide			
Levure sèche active	9 g	12 g	13 g

PAIN AUX RAISINS ET À LA CANNELLE

Ingrédients	454 g	681 g	908 g
Eau (80 °F/27 °C)	178 ml	237 ml	326 ml
Huile	15 ml	23 ml	30 ml
Cassonade	21 g	35 g	42 g
Sel	5 g	7 g	10 g
Lait en poudre	14 g	21 g	28 g
Cannelle	5 g	10 g	14 g
Farine panifiable	564 g	681 g	908 g
Noix de Grenoble, hachées	76 g	113 g	151 g
Levure sèche active	7 g	9 g	10 g
Ajouter :			
Raisins secs	76 g	113 g	151 g
Sélectionner le cycle Fruits et noix			
Sélectionner le cycle Fruits et noix rapide			
Levure sèche active	9 g	12 g	13 g

PAIN DE BLÉ CONCASSÉ CROUSTILLANT

- Remarque :** Cette recette demande quelques étapes préparatoires rapides.
- Verser le blé concassé dans un bol résistant à la chaleur. Y ajouter l’eau bouillante en agitant pour éviter la formation de grumeaux.
  - Laisser reposer 20 minutes (à 80 °F/27 °C). Remuer, verser la pâte dans le moule à pain et introduire le reste des ingrédients dans l’ordre indiqué.

Ingrédients	454 g	681 g	908 g
Blé concassé	113 g	170 g	227 g
Eau bouillante	237 ml	355 ml	414 ml
Huile	23 ml	30 ml	45 ml
Sucre	19 g	28 g	42 g
Sel	5 g	7 g	11 g

Ingrédients	454 g	681 g	908 g
Farine panifiable	454 g	681 g	908 g
Levure sèche active	7 g	9 g	10 g
Sélectionner le cycle Fruits et noix			
Sélectionner le cycle Fruits et noix rapide			
Levure sèche active	9 g	12 g	13 g

## PAIN DE FARINE BLANCHE

Ingrédients	454 g	681 g	908 g
Eau (80 °F/27 °C)	178 ml	267 ml	356 ml
Huile	15 ml	23 ml	30 ml
Sucre	28 g	42 g	57 g
Sel	5 g	7 g	10 g
Lait en poudre	14 g	21 g	28 g
Farine panifiable	398 g	605 g	794 g
Farine de blé entier	57 g	76 g	113 g
Levure sèche active	7 g	9 g	10 g
<b>Ajouter au distributeur (appuyer sur le bouton EXTRAS avant d'appuyer sur le bouton MARCHE (START) pour commencer la cuisson) :</b>			
Graines de tournesol (sans les écales)	28 g	42 g	57 g
Sélectionner le cycle Fruits et noix			
Sélectionner le cycle Fruits et noix rapide			
Levure sèche active	9 g	12 g	13 g

## PAIN AUX FRUITS SECS

Ingrédients	454 g	681 g	908 g
Eau (80 °F/27 °C)	178 ml	252 ml	296 ml
Huile	38 ml	45 ml	59 ml
Cassonade	21 g	35 g	57 g
Sel	5 g	7 g	10 g
Lait en poudre	14 g	21 g	36 g
Farine panifiable	567 g	681 g	908 g
Noix de muscade	3 g	5 g	7 g
Levure sèche active	7 g	9 g	10 g
<b>Ajouter au distributeur (appuyer sur le bouton EXTRAS avant d'appuyer sur le bouton MARCHE (START) pour commencer la cuisson) :</b>			
Fruits secs	76 g	113 g	151 g
Sélectionner le cycle Fruits et noix			
Sélectionner le cycle Fruits et noix rapide			
Levure sèche active	10 g	12 g	13 g

# PAIN AU SOJA, AUX RAISINS ET À LA CANNELLE

Remarque : Pour des résultats optimaux, utiliser l’option de croûte **PÂLE (LIGHT)**.

Ingrédients	681 g
Eau (80 °F/27 °C)	237 ml
Huile	45 ml
Sucre	28 ml
Sel	7 g
56 g	56 g
Farine panifiable	567 g
Cannelle	5 g
Farine de soja	113 g
Levure sèche active	9 g
Ajouter au distributeur (appuyer sur le bouton EXTRAS avant d’appuyer sur le bouton MARCHÉ (START) pour commencer la cuisson) :	
Raisins secs	113 g
Sélectionner le cycle Fruits et noix	
Sélectionner le cycle Fruits et noix rapide	
Levure sèche active	12 g

# Pain à pâte battue (BATTER BREADS<sup>MC</sup>)

Le cycle Pain à pâte battue sert à mélanger et à cuire de la préparation pour gâteau préemballée ou de la préparation rapide pour pain.

## PAIN DE MAÏS SUCRÉ

Ingrédients	1 miche
Cœufs de calibre gros à la température ambiante	2
Lait (80 °F/27 °C)	237 ml
Beurre fondu	57 g
Sucre	170 g
Sel	5 g
Farine tout-usage	454 g
Semoule de maïs	227 g
Levure chimique à double action	14 g
Sélectionner le cycle Pain à pâte battue (Batter Breads <sup>MC</sup> )	

## Préparation :

- Retirer le moule à pain de la machine à pain. Fixer le disque de malaxage à l’arbre d’entraînement. Ajouter les ingrédients dans le moule à pain en suivant l’ordre indiqué. Consulter la section « FAMILIARISATION AVEC LES INGRÉDIENTS ». S’assurer que tous les ingrédients, excepté l’eau, sont à la température ambiante.
- Placer le moule à pain dans la machine à pain. Pousser le bord du moule vers le bas jusqu’à ce qu’il soit bien en place. Fermer le couvercle.
- Appuyer sur le bouton **MENU** et choisir le cycle Pain à pâte battue (Batter Breads<sup>MC</sup>). Appuyer sur le bouton **CROÛTÉ (CRUST)** pour choisir la couleur de la croûte. Appuyer sur le bouton **MARCHÉ (START)** pour commencer la cuisson immédiatement. Si vous désirez retarder la cuisson, appuyer sur les boutons ▲/▼ pour régler la minuterie à retardateur de cuisson, puis appuyer sur le bouton **START (MARCHÉ)** pour activer la minuterie.

**Important : Ne pas utiliser la minuterie à retardateur de cuisson si la recette contient des œufs, du lait, du yogourt ou tout autre produit laitier frais, ou encore de la viande, du poisson ou tout autre ingrédient qui risque de se gâter.**



4. Pendant le pétrissage, lorsque l'appareil émet un bip, vérifier la pâte. Si de la pâte ou de la farine est collée sur les parois du moule à pain, la pousser vers le fond. Si désiré, ajouter d'autres ingrédients (p. ex. raisins secs, noix et épices). Au besoin, remuer les ingrédients. Consulter le tableau « CYCLES DE PÉTRISSAGE ET DE CUISSON » pour savoir après combien de temps l'appareil émettra un bip.
5. Avant le début de la cuisson, retirer le moule à pain de la machine. Retirer le disque de malaxage de la pâte, puis remettre le moule à pain en place dans la machine à pain pour la cuisson. Le fait de retirer le disque de malaxage permet de ne pas abîmer le pain lorsqu'il est retiré du moule après la cuisson.
6. Lorsque le pain est cuit, la machine émet un bip et l'écran indique « 0:00 ». Appuyer sur le bouton **ARRÊT (STOP)** et ouvrir le couvercle.

**Mise en garde : La chambre de cuisson, le moule à pain, le disque de malaxage et le pain seront très chauds. Toujours utiliser des gants de cuisine.**

7. Retirer le moule à pain de la machine aussitôt que le cycle est terminé. Poser le moule sur une grille et laisser le gâteau ou le pain à pâte battue (Batter Breads<sup>MC</sup>) refroidir 20 minutes avant de le démouler. À l'aide de gants de cuisine et d'une spatule non métallique, dégager doucement le gâteau ou le pain des côtés du moule. Retourner le moule à l'envers pour en retirer le gâteau ou le pain. Laisser le gâteau ou le pain refroidir de 15 à 30 minutes avant de le trancher.
8. Une fois le gâteau ou le pain complètement refroidi (environ une heure), le ranger dans un contenant hermétique.
9. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer. Nettoyer le moule à pain après chaque utilisation.

#### Utilisation optimale du cycle Pain à pâte battue (Batter Breads<sup>MC</sup>)

- Il est important de mélanger la pâte au moment de la pause du processus de pétrissage. Consulter le tableau « CYCLES DE PÉTRISSAGE ET DE CUISSON » pour savoir après combien de temps l'appareil émettra un bip. À l'aide d'une spatule, racler doucement les ingrédients collés sur les parois et dans les coins du moule à pain pour les ajouter au mélange liquide.
- Le cycle Pain à pâte battue (Batter Breads<sup>MC</sup>) est efficace pour la cuisson des mélanges à gâteau (454 g ou plus), des préparations rapides pour pain ou des mélanges à muffins (364 g ou plus) de quantité ordinaire. Les ingrédients liquides doivent être à une température de 80 °F/27 °C, et les œufs doivent être à la température ambiante. Pour les autres ingrédients, suivre les instructions sur l'emballage. Ce cycle peut aussi être utilisé pour les mélanges à gâteau des anges à une seule étape de préparation, ainsi que pour les mélanges à deux étapes de préparation ou à gâteau marbré.
- Pour ce cycle, il est possible d'utiliser la minuterie à retardateur de cuisson. Toutefois, notre expérience nous a démontré que pour ce qui est des recettes que nous proposons, les mélanges ne sont pas très bien réussis lorsque la cuisson est retardée. Vous trouverez peut-être d'autres recettes que vous réaliserez correctement en utilisant la minuterie à retardateur de cuisson; c'est pourquoi nous offrons la possibilité d'utiliser cette fonction avec ce cycle.

## GÂTEAU QUATRE-QUARTS À L'ANANAS ET À LA NOIX DE COCO

Ingrédients	1 gâteau
Cœufs de calibre gros à la température ambiante	2
Ananas broyé et non égoutté	237 ml
Beurre ramolli	57 g
Sucre	170 g
Sel	3 g
Levure chimique à double action	14 g
<b>Ajouter au distributeur (appuyer sur le bouton EXTRAS avant d'appuyer sur le bouton DÉMARRER (START) pour commencer la cuisson) :</b>	
Noix de coco râpée	113 g
Sélectionner le cycle Pain à pâte battue	

**Nota :** Pendant le cycle de repos, à l'aide d'une spatule, ramener sur la pâte la farine collée sur les parois du moule à pain.

## PAIN AU CHEDDAR

Ingrédients	1 miche
Cœufs de calibre gros à la température ambiante	3
Ananas broyé et non égoutté	237 ml
Shortening à la température de la pièce	113 g
Fromage cheddar râpé	227 g
Sucre	113 g
Sel	4 g

Ingrédients	1 miche
Farine tout-usage	454 g
Levure chimique à double action	14 g
Pacanes hachées	113 g
Sélectionner le cycle Pain à pâte battue	

**Nota :** Pendant le cycle de repos, à l'aide d'une spatule, ramener sur la pâte la farine collée sur les parois du moule à pain.

## PAIN AUX BANANES ET AUX NOIX

Ingrédients	1 miche
Œufs de calibre gros à la température ambiante	2
Blanc d'œufs à la température ambiante	2
Lait sur	79 ml
Bananes en purée	340 g
Huile	227 g
Sucre	227 g
Sel	4 g
Crème de tartre	7 g
Farine tout-usage	454 g
Noix hachées	170 g
Bicarbonate de soude	4 g

Ingrédients	1 miche
Levure chimique à double action	9 g
<b>Ajouter au distributeur (appuyer sur le bouton EXTRAS avant d'appuyer sur le bouton DÉMARRER (START) pour commencer la cuisson) :</b>	
Noix hachées	170 g
Sélectionner le cycle Pain à pâte battue	

**Nota :** Pendant le cycle de repos, à l'aide d'une spatule, ramener sur la pâte la farine collée sur les parois du moule à pain.

## RECETTES DE PAIN À FAIBLE TENEUR EN GLUCIDES ... SIMPLES COMME BONJOUR

Pour toutes les recettes de pain à faible teneur en glucides, utiliser le cycle Pain à faible teneur en glucides. La couleur de la croûte est préréglée à « dorée » et la taille de la miche est préréglée à 908 g (2 lb); ces réglages ne peuvent être modifiés lorsque le cycle Pain à faible teneur en glucides est utilisé.

**Important :** Utiliser seulement les ingrédients indiqués dans la recette; ne pas les remplacer par d'autres ingrédients! Il est seulement possible de remplacer la levure à action rapide par de la levure sèche, tel qu'il est indiqué dans le tableau de conversion pour la levure à action rapide de ce guide d'utilisation et d'entretien.

### PAIN BLANC À FAIBLE TENEUR EN GLUCIDES

Ingrédients	908 g
Eau (80 °F/27 °C)	355 ml
Huile de canola	44 ml
Jus de citron	10 ml
Lécithine liquide	15 ml
Beurre froid coupé en petits morceaux	57 g
Oeufs de calibre gros à la température ambiante	2
Sel	9 g

Ingrédients	908 g
Enveloppes de psyllium	42 g
Flocons d'avoine à cuisson rapide ou normale	42 g
Flocons de levure nutritionnelle	42 g
Son d'avoine	170 g
Édulcorant Splenda <sup>MD</sup>	57 g
Son de riz	57 g
Gluten de froment élastique	227 g
Farine panifiable	454 g
Levure sèche active	2 g
Sélectionner le cycle Pain à faible teneur en glucides	
Donne 28 tranches	

#### Valeur nutritive\*

Calories par tranche	106
Calories provenant des matières grasses	45
Matière grasse totale	5 g
Cholestérol	20 mg
Sodium	187 mg
Potassium	90 mg
Glucides	15
Fibres alimentaires	3 g
Sucre	0,4 g
Protéines	5 g
Vitamine A	85 UI
Calcium	10 mg
Fer	1 mg

\*Le nombre de calories et l'information nutritionnelle correspondent aux portions indiquées dans la recette.

#### Mode d'emploi pour le cycle Pain à faible teneur en glucides :

1. Retirer le moule à pain de la machine à pain. Fixer le disque de malaxage à l'arbre d'entraînement. Ajouter les ingrédients dans le moule à pain en suivant l'ordre indiqué dans la recette. Consulter la section « FAMILIARISATION AVEC LES INGRÉDIENTS ». S'assurer que tous les ingrédients, excepté l'eau, sont à la température ambiante.
2. Placer le moule à pain dans la machine à pain. Pousser le bord du moule vers le bas jusqu'à ce qu'il soit bien en place. Fermer le couvercle.
3. Appuyer sur le bouton **MENU** et choisir le cycle Pain à faible teneur en glucides. Appuyer sur le bouton **MARCHE (START)** pour commencer la cuisson immédiatement.

**Important : Ne pas utiliser la minuterie à retardateur de cuisson si la recette contient des œufs, du lait, du yogourt ou tout autre produit laitier frais, ou encore de la viande, du poisson ou tout autre ingrédient qui risque de se gâter.**

4. Environ 5 à 10 minutes après le début du 2<sup>e</sup> cycle de pétrissage, vérifier la pâte. Elle devrait être collante au toucher. Si de la pâte ou de la farine est collée sur les parois du moule à pain, la pousser vers le fond.
5. Lorsque le pain est cuit, la machine émet un bip et un cycle de conservation au chaud de 60 minutes commence. L'écran indique « 0:00 », et les deux-points clignotent. Le témoin lumineux du cycle de conservation au chaud clignote également.
6. Appuyer sur le bouton **ARRÊT (STOP)**; le témoin lumineux s'éteindra. À l'aide de gants de cuisine, retirer le moule à pain avec précaution.

**Mise en garde : Le moule à pain, le disque de malaxage et le pain seront très chauds. Toujours utiliser des gants de cuisine.**

7. Retourner le moule à pain à l'envers et le secouer à plusieurs reprises pour dégager le pain. Ne pas introduire d'ustensiles en métal dans le moule à pain ou dans la machine à pain. Retirer le disque de malaxage, placer le pain à l'endroit sur une grille et le laisser refroidir de 15 à 30 minutes avant de le trancher.
8. Trancher le pain en deux, du haut vers le bas, puis trancher chaque moitié en tranches de 1,3 cm (1/2 po).
9. Une fois le pain complètement refroidi (environ une heure), le ranger dans un contenant hermétique.
10. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer. Nettoyer le moule à pain après chaque utilisation.

#### PAIN AUX RAISINS ET À LA CANNELLE À FAIBLE TENEUR EN GLUCIDES

Ingrédients	908 g
Eau (80 °F/27 °C)	473 ml
Huile de canola	44 ml
Lécithine liquide	15 ml
Sel	

Ingrédients	908 g
Édulcorant Splenda <sup>MD</sup>	
Son d'avoine	170 g
Amandes moulues	170 g
Lactosérum en poudre à saveur de vanille	227 g
Gluten de froment élastique	624 g
Cannelle	14 g
Levure sèche active	2 g
<b>Ajouter au distributeur (appuyer sur le bouton EXTRAS avant d'appuyer sur le bouton MARCHE (START) pour commencer la cuisson) :</b>	
Raisins secs	
Sélectionner le cycle Pain à faible teneur en glucides	
Donne 28 tranches	

#### Valeur nutritive\*

Calories par tranche	77
Calories provenant des matières grasses	36
Matière grasse totale	4 g
Cholestérol	4 mg
Sodium	268 mg
Potassium	146 mg
Glucides	10
Fibres alimentaires	2 g
Sucre	2 g
Protéines	10 g
Vitamine A	1 UI
Calcium	19 mg
Fer	1 mg

\*Le nombre de calories et l'information nutritionnelle correspondent aux portions indiquées dans la recette.

#### PAINS À PÂTE BATTUE À FAIBLE TENEUR EN GLUCIDES

Pour la cuisson de pains à pâte battue à faible teneur en glucides, utiliser le cycle Pain à pâte battue et régler la couleur de la croûte à « Pâle ». Suivre le mode d'emploi pour les recettes de PAINS À FAIBLE TENEUR EN GLUCIDES, mais, à l'étape 3, sélectionner le cycle Pain à pâte battue et régler la couleur de la **CROûTE à PÂLE**.

#### GÂTEAU AU CHOCOLAT À FAIBLE TENEUR EN GLUCIDES

Ingrédients	1 gâteau
Beurre fondu	89 ml
Crème sure à la température ambiante	118 ml
Œufs de calibre gros à la température ambiante	6
Cacao en poudre	57 g
Édulcorant Splenda <sup>MD</sup>	42 g
Farine de soja	170 g
Sélectionner le cycle Pain à pâte battue et régler la couleur de la croûte à PÂLE.	
Donne 9 morceaux	

#### Valeur nutritive\*

Calories par tranche	182
Calories provenant des matières grasses	144
Matière grasse totale	9 g
Cholestérol	171 mg
Sodium	222 mg
Potassium	280 mg
Glucides	5
Fibres alimentaires	1 g
Sucre	2 g
Protéines	8 g
Vitamine A	510 UI
Calcium	92 mg
Fer	1 mg

\*Le nombre de calories et l'information nutritionnelle correspondent aux portions indiquées dans la recette.

RECETTES DE PAIN SANS GLUTEN... SIMPLES COMME BONJOUR

Le cycle Sans gluten de la machine à pain permet de préparer du pain frais pour les personnes qui suivent un régime sans gluten ou qui adorent le pain et qui ont des besoins nutritionnels particuliers. La couleur de la croûte est préréglée à « dorée » et la taille de la miche est préréglée à 681 g (1,5 lb); ces réglages ne peuvent être modifiés lorsque le cycle Sans Gluten est utilisé.

**Important : Utiliser seulement les ingrédients indiqués dans la recette; ne pas les remplacer par d’autres ingrédients! Il est seulement possible de remplacer la levure à action rapide par de la levure sèche, tel qu’il est indiqué dans le tableau de conversion pour la levure à action rapide de ce guide d’utilisation et d’entretien.**

**Nota :** Utiliser de la levure à action rapide Red Star Quick Rise<sup>MC</sup> pour toutes les recettes sans gluten.

PAIN DE CAMPAGNE BLANC SANS GLUTEN

Ingrédients	681 g
Eau (110 à 115 °F / 43 à 46 °C)	315 ml
Cœufs de calibre très gros	3
Huile	44 ml
Vinaigre de cidre	5 ml
Sucre	42 g
Sel	
Lait en poudre	
Farine de riz blanc	454 g
Farine de fécule de pomme de terre	284 g
Farine de soja	85 g
Farine de tapioca	113 g
Gomme de xanthane	14 g
Levure à action rapide Red Star Quick Rise <sup>MC</sup>	21 g
Sélectionner le cycle Sans gluten	

Mode d’emploi pour le cycle Sans Gluten :

1. Appuyer sur le bouton **MENU** et sélectionner le cycle Sans gluten. Appuyer sur le bouton **MARCHE (START)** pour que le processus de cuisson commence immédiatement.
2. Environ 5 à 10 minutes après le début du cycle de pétrissage, vérifier la pâte. Elle devrait tourbillonner dans le moule à pain. La pâte devrait également commencer à lever de façon évidente sur le dessus. À l’aide d’une spatule, pousser vers le fond les restants de farine ou de pâte collés sur les parois du moule à pain pour les ajouter à la boule de pâte.
3. Lorsque le pain est cuit, la machine émet un bip. Appuyer sur le bouton **ARRÊT (STOP)**; le témoin lumineux s’éteindra. À l’aide de gants de cuisine, retirer le moule à pain avec précaution.

PUMPERNICKEL (PAIN DE SEIGLE NOIR) SANS GLUTEN

Ingrédients	681 g
Eau (110 à 115 °F / 43 à 46 °C)	237 ml
Cœufs de calibre très gros	3
Huile	44 ml
Vinaigre de cidre	5 ml
Mélasses	44 ml
Sel	7 g
Lait en poudre	113 g
Farine de riz brun	454 g
Farine de fécule de pomme de terre	113 g
Farine de tapioca	113 g
Cacao en poudre	14 g
Gomme de xanthane	14 g
Graines de carvi	14 g
Levure à action rapide Red Star Quick Rise <sup>MC</sup>	21 g
Sélectionner le cycle Sans gluten	

## CYCLES POUR PÂTE À PAIN / PÂTE À PIZZA

### Cycles de pétrissage de pâte :

1. Incorporer les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué. Consulter la section « FAMILIARISATION AVEC LES INGRÉDIENTS ». Insérer le moule à pain dans la machine. Appuyer sur le rebord du moule jusqu'à ce que celui-ci soit bien en place. Fermer le couvercle.
2. Appuyer sur le bouton **MENU**, puis choisir le cycle pâte ou pâte à pizza. Appuyer sur le bouton **MICHE (LOAF)** pour choisir la grosseur du pain. Appuyer sur le bouton **CROÛTÉ (CRUST)** pour choisir la couleur de la croûte. Appuyer simplement sur **MARCHE (START)** pour commencer la cuisson immédiatement, ou encore, pour utiliser la minuterie à retardateur de cuisson, appuyer sur les boutons ▲/▼ pour régler la minuterie et appuyer sur le bouton **MARCHE (START)** pour activer la minuterie.

**Important : Ne pas utiliser la minuterie à retardateur de cuisson si la recette contient des œufs, du lait frais, du yogourt ou d'autres produits laitiers, de la viande, du poisson ou tout autre ingrédient périssable.**

3. Lorsque la pâte est prête, la machine à pain émet un bip et « 0:00 » apparaît sur l'écran. Appuyer sur le bouton **ARRÊT (STOP)** et ouvrir le couvercle. Retirer la pâte du moule à pain. Suivre les instructions de façonnage et de cuisson indiquées dans la recette.

### Conseils de pétrissage pour obtenir des résultats optimaux

- Si vous utilisez la minuterie à retardateur de cuisson, veiller à ajouter la levure sur la farine et à ce qu'elle n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides.

**Important : Ne jamais laisser de pâte dans la machine à pain après la fin du cycle; la pâte risque de trop lever et d'endommager la machine.**

- Le temps de levage de la pâte – une fois qu'elle a été préparée et déposée dans le moule à pain – varie en fonction de la recette, de la température et du degré d'humidité dans la cuisine. La température ambiante optimale pour le levage est de 80 °– 85 °F/27 °– 29 °C. Le levage est l'étape la plus importante de la fabrication du pain.
- La machine à pain permet à la pâte de parvenir à un premier levage, ou à la fermentation, avant qu'elle soit retirée. La fermentation transforme le gluten (favorise la malléabilité et l'élasticité, et confère une texture douce et onctueuse), ajoute de la saveur et fait lever la pâte.
- Parfois, un deuxième levage est nécessaire, notamment dans le cas du pain complet ou de blé entier. Permettre à la pâte de lever une première fois dans la machine à pain. Retirer la pâte de la machine, la dégonfler en y enfonçant fermement votre poing, la laisser lever de nouveau et la dégonfler encore, puis la laisser reposer 10 minutes. Cette pause permettra au gluten de se relâcher pour faciliter la maniabilité. Façonner la pâte tel que désiré et la laisser lever jusqu'à ce qu'elle double de volume. Si vous ne souhaitez qu'un seul levage, retirer la pâte de la machine à pain, la laisser reposer, la façonner et suivre la méthode de levage susmentionnée.

### Conseil :

- La pâte a doublé de volume lorsqu'une légère pression du doigt y laisse une empreinte visible. Si l'empreinte disparaît, couvrir, laisser la pâte lever quelques minutes de plus et vérifier de nouveau.

## CONFECTION DE PÂTE : DORURES POUR LA CROÛTE

### Important : À n'utiliser que dans le cas des cycles de préparation de pâte

- Toujours permettre à la pâte de lever complètement.
- Utiliser des pinceaux à pâtisserie pour appliquer la dorure.
- Cuire selon les instructions.

#### Dorure au jaune d'œuf

Pour obtenir une croûte lustrée et dorée, mélanger 1 œuf ou jaune d'œuf légèrement battu avec 15 ml d'eau ou de lait.

#### Dorure au blanc d'œuf

Pour obtenir une croûte lustrée et moelleuse, mélanger 1 blanc d'œuf légèrement battu avec 15 ml d'eau.

#### Un peu de farine

Saupoudrer suffisamment de farine sur la surface de travail de sorte que la pâte ne colle pas pendant la préparation.

#### Petits pains moulés :

##### Petits pains en trèfle

Faire de petites boules de 12,7 mm. Placer 3 boules dans chaque moule à muffin et laisser lever la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume.

##### Petits pains entrecroisés

Faire des boules et en mettre 2 de côté. Combiner les boules et mouler en minces carrés de 3 mm d'épaisseur. Découper des bandes de 3 mm d'épaisseur et de 50 mm de longueur. Déposer 1 bande sur le dessus de chaque boule. Répéter l'opération en déposant une deuxième bande dans le sens opposé sur le dessus de chaque boule.

##### Petits pains traditionnels

Faire de petites boules. Pour obtenir des petits pains à séparer, placer les boules de pâte côte à côte de manière à ce qu'elles se touchent. Pour obtenir des petits pains individuels, placer les boules de pâte à 50 mm d'intervalle.

## RECETTES POUR LES CYCLES DE PÂTE... SIMPLES COMME BONJOUR!



PETITS PAINS

Ingrédients	12 pains	18 pains	24 pains
Œufs de calibre gros, à la température ambiante	1	1	1
plus que quantité d’eau (80 °F/27 °C) suffisante pour équivaloir à	178 ml	193 ml	316 ml
Huile	30 ml	40 ml	59 ml
Sucre	28 g	42 g	57 g
Sel	5 g	7 g	9 g
Farine panifiable	454 g	738 g	908 g
Levure sèche active	7 g	9 g	10 g
Sélectionner le cycle Pâte			

Méthode :

1. Placer la pâte sur une surface légèrement enfarinée. Diviser la pâte en morceaux et la façonner.
2. Disposer sur une plaque à pâtisserie graissée. Couvrir et faire lever dans une pièce chaude pendant 30 minutes ou jusqu’à ce que les morceaux aient doublé de volume.
3. Faire cuire à 350 °F/177 °C pendant 15 à 25 minutes ou jusqu’à ce que les petits pains soient prêts.

PETITS PAINS DE BLÉ

Ingrédients	9 pains	18 pains
Eau (80 °F/27 °C)	178 ml	355 ml
Huile	15 ml	30 ml
Cassonade	28 g	56 g
Sel	5 g	10 g

Ingrédients	9 pains	18 pains
Farine panifiable	284 g	568 g
Farine de blé entier	227 g	454 g
Levure sèche active	9 g	10 g
Sélectionner le cycle Pâte		

Méthode :

1. Placer la pâte sur une surface légèrement enfarinée. Diviser la pâte en morceaux et la façonner.
2. Disposer sur une plaque à pâtisserie graissée. Couvrir et faire lever dans une pièce chaude pendant 30 minutes ou jusqu’à ce que les morceaux aient doublé de volume.
3. Faire cuire à 350 °F/177 °C pendant 25 à 30 minutes ou jusqu’à ce que les petits pains soient dorés.

PETITS PAINS AU FROMAGE ET À L’AIL

Ingrédients	18 pains	24 pains
Œufs de calibre gros, à la température ambiante	1	1
plus une quantité d’eau (80 °F/27 °C) suffisante pour équivaloir à	227 ml	316 ml
Huile	30 ml	45 ml
Sucre	76 g	113 g
Sel	7 g	10 g
Lait en poudre	14 g	28 g
Farine panifiable	794 g	1 kg
Levure sèche active	9 g	10 g
Sélectionner le cycle Pâte		

Ingrédients	18 pains	24 pains
<b>Enrobage :</b>		
Fromage Parmesan râpé	113 g	157 g
Ail finement haché	21 g	28 g
Beurre fondu	42 g	57 g

**Méthode :**

1. Placer la pâte sur une surface légèrement enfarinée. Diviser la pâte en morceaux et la façonner.
2. Mélanger le fromage et l'ail. Tremper les morceaux dans le beurre fondu, puis dans le mélange de fromage à l'ail. Disposer dans un plat de cuisson graissé de 229 mm x 330 mm. Couvrir et faire lever dans une pièce chaude pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que les pains aient doublé de volume.
3. Faire cuire à 325 °F/163 °C pendant 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que les petits pains soient prêts.

**BRIOCHES À DÉJEUNER AU SIROP6**

Ingrédients	12 pains
Œufs de calibre gros, à la température ambiante	1
plus une quantité d'eau (80 °F/27 °C) suffisante pour équivaloir à	296 ml
Huile	18 ml
Sucre	76 g
Sel	7 g
Farine panifiable	794 g
Levure sèche active	9 g

Ingrédients	12 pains
Sélectionner le cycle Pâte	
<b>Garniture :</b>	
Beurre mou	113 g
Sucre	76 g
Cannelle	14 g
Pacanes hachées	113 g
<b>Enrobage :</b>	
Beurre fondu	178 ml
Cassonade	170 g
Pacanes en moitiés (facultatif)	227 g

**Méthode :**

1. Placer la pâte sur une surface légèrement enfarinée. Rouler la pâte en un rectangle de 305 mm x 406 mm et badigeonner de beurre. Mélanger les ingrédients résiduels de la garniture et en saupoudrer la pâte. Rouler fermement en commençant par l'extrémité la plus longue et couper en tranches de 25,4 mm.
1. Mélanger les ingrédients de l'enrobage et verser dans un plat de cuisson de 330 mm x 229 mm. Si vous utilisez les pacanes en moitiés (facultatif), en tapisser le fond du plat. Déposer les tranches sur le mélange et faire lever dans une pièce chaude pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
2. Faire cuire à 350 °F/177 °C pendant 35 minutes ou jusqu'à ce que les brioches soient prêtes. Utiliser des gants de cuisine pour délicatement inverser les pains sur un plat de service isolant; le sirop sera très chaud.

PAIN FRANÇAIS

Ingrédients	1 pain
Eau (80 °F/27 °C)	296 ml
Sucre	14 g
Sel	7 g
Faine panifiable	794 g
Levure sèche active	9 g
Sélectionner le cycle Pâte	
Dorure :	
Eau	30 ml
Sel	2 g

**Méthode 1 :** Placer la pâte sur une surface légèrement enfarinée. Rouler la pâte en un grand rectangle. En commençant par l’extrémité la plus longue, rouler fermement, en appuyant sur les joints pour obturer et effiler chaque extrémité.

**Méthode 2 :** Placer le pain sur une plaque à pâtisserie graissée, couvrir et faire lever dans une pièce chaude pendant 40 minutes ou jusqu’à ce que la pâte ait doublé de volume.

**Méthode 3 :** Avec un couteau, pratiquer 3 entailles obliques sur le dessus du pain. Mélanger les ingrédients de la dorure et badigeonner généreusement. Faire cuire à 400 °F/205 °C pendant 20 à 25 minutes jusqu’à ce que la croûte soit dorée.

**Variantes :**

**Pain à l’oignon :** Incorporer 57 g d’oignon déshydraté à la pâte et façonner selon les instructions de la méthode 1 ci-dessus.

**Pain français traditionnel :** Façonner la pâte en 1 grosse boule. Continuer en appliquant les méthodes 2 et 3 ci-dessus.

**Petit pain français :** Façonner ou diviser la pâte en 12 morceaux. Rouler chaque morceau en forme ovale, pincer les extrémités de chaque petit pain et effiler légèrement. Déposer les pains sur une plaque à pâtisserie graissée, couvrir et faire lever dans une pièce chaude pendant 25 à 30 minutes ou jusqu’à ce que les pains aient doublé de volume. Faire cuire à 400 °F/205 °C pendant 15 à 20 minutes ou jusqu’à ce que la croûte soit dorée.

**Torsades :** Mouler ou diviser la pâte en 18 morceaux égaux. Rouler en longues ficelles de 356 mm de longueur. Plier chaque ficèle en deux et croiser en commençant par le pli. Déposer sur une plaque à pâtisserie graissée et badigeonner de 79 ml de beurre fondu. Couvrir et faire lever dans une pièce chaude pendant 25 à 30 minutes ou jusqu’à ce que les morceaux aient doublé de volume. Badigeonner avec la dorure et faire cuire à 400 °F/205 °C pendant 12 à 15 minutes, ou jusqu’à ce que les torsades soient dorées.

**Astuce :** Si désiré, avant la cuisson, badigeonner de dorure et saupoudrer l’un des ingrédients suivants sur les pains ou les petits pains : graines de sésame, graines de pavot, graines de carvi ou blé concassé.

PAIN CHALLA

Ingrédients	Ordinaire	Grand
Œufs de calibre gros, à la température ambiante	1	1
plus une quantité d’eau (80 °F/27 °C) suffisante pour équivaloir à	178 ml	252 ml
Huile	30 ml	45 ml
Sucre	21 g	28 g
Sel	5 g	7 g
Farine panifiable	454 g	738 g
Levure sèche active	7 g	9 g
Sélectionner le cycle Pâte		
Dorure :		
Jaune d’œuf battu	1	1

Ingrédients		Ordinaire	Grand
Eau	15 ml		15 ml
Garniture :			
Graines de pavot	5 g		14 g

**Méthode :**

1. Placer la pâte sur une surface légèrement enfarinée. Diviser en 3 ficelles égales (254 mm – ordinaire, 330 mm – grand) aux extrémités effilées. Pincer les ficelles ensemble à une extrémité et tresser. Pincer les ficelles ensemble à l'autre extrémité et lier les tresses.
2. Transférer la pâte tressée sur une plaque de cuisson graissée; couvrir et faire lever dans une pièce chaude pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
3. Mélanger les ingrédients de la dorure et badigeonner les tresses. Saupoudrer de graines de pavot. Faire cuire à 375 °F/190 °C pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit prêt.

**BAGEL**

Ingrédients	8 bagels
Eau (80 °F/27 °C)	237 ml
Sucre	21 g
Sel	7 g
Farine panifiable	681 g
Levure sèche active	9 g
Sélectionner le cycle Pâte	
<b>Dorure :</b>	
Œuf battu	1

Ingrédients	8 bagels
Garniture (facultatif)	Graines de sésame, graines de pavot, blé concassé, céréale sèche ou oignons déshydratés

**Méthode :**

1. Placer la pâte sur une surface légèrement enfarinée. Diviser en morceaux. Rouler chaque morceau en boule unie, en faisant un trou dans le centre de chaque boule à l'aide du pouce. Évaser délicatement pour faire un trou de 25 mm.
2. Disposer les morceaux sur une plaque de cuisson graissée. Couvrir et faire lever dans une pièce chaude pendant 10 minutes.
3. Dans une casserole de 2,9 l, amener à ébullition 2 l d'eau et 28 g de sucre. Déposer dans l'eau bouillante quelques bagels à la fois. Laisser mijoter 3 minutes en retournant une fois chaque bagel. Retirer les bagels à l'aide d'une cuillère à rainures et les déposer de nouveau sur la plaque de cuisson graissée.
4. Badigeonner d'œuf et saupoudrer la garniture désirée. Faire cuire à 400 °F/ 204 °C pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les bagels soient prêts; laisser refroidir sur une grille.

**BRETZEL MOELLEUX**

Ingrédients	16 bretzels
Eau (80 °F/27 °C)	296 ml
Jaune d'œuf, à la température ambiante	1
Huile	15 ml
Sucre	28 ml
Sel	7 g
Poivre blanc	0,6 g
Farine panifiable	794 g
Levure sèche active	10 g
Sélectionner le cycle Pâte	

Ingrédients	16 bretzels
<b>Dorure :</b>	
Blanc d'œuf	1
Eau	15 ml
Garnitures (facultatif)	Sel Kascher, graines de sésame

**Méthode :**

1. Découper la pâte en morceaux sur une surface légèrement enfarinée. Rouler chaque morceau en ficelle de 406 mm. Croiser les extrémités de la ficelle pour faire une boucle; entortiller les extrémités une fois et plier sur la boucle.
2. Disposer les morceaux sur une plaque de cuisson graissée à 38 mm d'intervalle. Badigeonner de dorure et saupoudrer la garniture. Faire cuire à 375 °F/190 °C pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que les bretzels soient prêts.

**Variante :**

**Bretzel au pepperoni :** Ajouter 227 g de pepperoni tranché et 28 g de fromage Parmesan aux ingrédients de la pâte. Suivre la méthode de cuisson.

**PÂTE À PIZZA**

Ingrédients	1 à croûte épaisse ou 2 à croûte mince	2 à croûte épaisse ou 4 à croûte mince
Eau (80°F/27°C)	178 ml	395 ml
Huile	15 ml	30 ml
Sucre	14 g	28 g
Sel	7 g	10 g
Lait en poudre	14 g	28 g
Farine panifiable	284 g	1 kg
Levure sèche active	5 g	10 g
Sélectionner le cycle Pâte à pizza		

**Méthode :**

1. Placer la pâte sur une surface légèrement enfarinée. Diviser et aplatir sur une plaque à pizza de 30 cm, en soulevant les bords.
2. Verser la sauce à pizza sur la pâte et ajouter la garniture.
3. Faire cuire à 425 °F/218 °C pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le bord de la croûte soit doré.

**PÂTE À PIZZA AU BLÉ ENTIER**

Ingrédients	2 croûtes minces
Eau (80 °F/27 °C)	237 ml
Huile	30 ml
Sucre	14 g
Sel	5 g
Farine de blé entier	227 g
Farine panifiable	340 g
Levure sèche active	5 g
Sélectionner le cycle Pâte à pizza	

**Instructions**

1. Placer la pâte préparée sur une surface légèrement farinée. Diviser la pâte en deux et l'aplatir sur une plaque à pizza de 30 cm en relevant les bords. (Saupoudrer 14 g de semoule de maïs sur chaque plaque si désiré). Percer la pâte généreusement avec une fourchette. Pour obtenir une croûte de 30 cm, ne pas diviser la pâte.
2. Faire cuire la pâte à 425 °F/218 °C pendant 10 à 12 minutes, ou jusqu'à ce que les bords de la croûte commencent à devenir légèrement dorés. Retirer, garnir, et remettre la pâte à cuire au four de 15 à 20 minutes de plus.

## PÂTE À FOUGASSE

Ingrédients	1 fougasse
Eau (80 °F/27 °C)	237 ml
Huile	79 ml
Sucre	10 g
Sel	7 g
Farine panifiable	681 g
Épices à l'italienne séchées	5 g
Levure sèche active	10 g
Sélectionner le cycle Pâte à pizza	
<b>Garniture à l'ail et au fromage</b>	
Huile d'olive	60 ml
Origan séché	7 g
Ail émincé	57 g
Parmesan râpé	76 g
Sel	1 g

Ingrédients	1 fougasse
<b>Garniture à la grecque :</b>	
Huile d'olive	60 ml
Origan séché	7 g
Oignon finement tranché	227 g
Féta émietté	76 g
Olives noires tranchées et égouttées	57 g
Sel	1 g

### Instructions :

1. Avec les mains huilées, aplatir uniformément la pâte sur une plaque graissée de 229 mm x 330 mm. Faire des marques dans la pâte avec le bout des doigts.
2. Couvrir et faire lever dans un endroit chaud pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Pendant que la pâte lève, préparer la garniture désirée.
3. Faire chauffer de l'huile dans une poêle. Pour la garniture à l'ail et au fromage, introduire immédiatement l'origan et l'ail en remuant, puis retirer du feu. Pour la garniture à la grecque, introduire l'origan et l'oignon en remuant et cuire jusqu'à ce que les oignons soient mous, mais sans les faire roussir (environ 5 minutes).
4. Répandre la garniture uniformément sur la pâte à l'aide d'une cuillère. Saupoudrer les ingrédients restants.
5. Faire cuire à 400 °F/205 °C pendant 20 minutes ou jusqu'à la fin de la cuisson.

### CYCLE CONFITURE

#### Mode d'emploi du cycle Confiture

1. Retirer le moule à pain de l'appareil. Fixer le disque de malaxage à l'arbre d'entraînement. Garder tous les ingrédients à proximité. Nettoyer les baies ou les fruits frais, et les couper en dés de 12,7 mm. Égoutter les fruits avant de les écraser.
2. Mesurer la quantité de fruits (broyés et égouttés) à l'aide d'une tasse à mesurer pour les liquides.



3. Mesurer le sucre à l'aide d'une tasse à mesurer pour les solides.
4. Si nécessaire, mesurer la quantité de jus de citron à l'aide d'une cuillère à mesurer.
5. Placer le moule à pain dans l'appareil en appuyant sur les bords jusqu'à ce qu'il soit fermement en place. Fermer le couvercle.
6. Appuyer sur le bouton **MENU** et choisir le cycle Confiture. Appuyer sur le bouton **MARCHE (START)**.
7. La machine à pain procédera à un préchauffage pendant 15 minutes avant de commencer. La confiture sera ensuite chauffée et mélangée pendant environ 50 minutes. En tout, le cycle Confiture prend 1 heure et 5 minutes.
8. Une fois la confiture terminée, la machine à pain émet un bip et l'écran indique « 0:00 ». Appuyer sur le bouton **ARRÊT (STOP)** et ouvrir la porte.

**Attention : La chambre de cuisson, le moule à pain, le disque de malaxage et la confiture seront très chauds. Toujours utiliser des gants de cuisine.**

9. Retirer le moule à pain de l'appareil.
10. Verser la confiture chaude dans un récipient résistant à la chaleur. Laisser reposer sur le plan de travail jusqu'à refroidissement partiel, en remuant occasionnellement.
11. Verser la confiture partiellement refroidie dans un récipient allant au réfrigérateur en remplissant jusqu'à 12,7 mm du bord.
12. Fermer le récipient hermétiquement avant de l'entreposer. La confiture s'épaissira en refroidissant.

#### **Comment obtenir des résultats optimaux avec le cycle Confiture**

- Ne pas réduire la quantité de sucre et ne pas remplacer le sucre par des substituts. Respecter les quantités indiquées de sucre, de fruits et d'autres ingrédients pour que les fruits se confisent correctement.
- Pour obtenir la meilleure saveur possible, utiliser uniquement des fruits mûrs (c.-à-d. ni trop mûrs, ni immatures).
- Ne pas broyer les fruits jusqu'à obtenir une purée. Égoutter les fruits en cube avant de les broyer. Broyer avec un presse-purée ou un robot culinaire. La confiture devrait contenir des morceaux.
- Ne pas utiliser plus de 710 ml de fruits.
- Mesurer la quantité de fruits APRÈS les avoir broyés, pas avant.
- Retirer les tiges, les pépins et les noyaux des fruits avant de les broyer.
- Mettre directement les fraises, les mûres, les framboises et autres baies à peau fine. Pour les fruits comme les pêches, les poires et les abricots, les éplucher et retirer les noyaux.
- Des baies ou des fruits surgelés (sans sucre ajouté) peuvent être utilisés à la place de fruits frais. Décongeler et égoutter avant de mesurer. Pour faire une confiture moins consistante, inclure le jus dans les 710 ml de baies ou de fruits.
- Le jus de citron donne aux baies et aux fruits l'acidité nécessaire.
- Il est possible de réduire la quantité de sucre, mais la confiture sera moins consistante. Plus il y a de sucre, plus la confiture sera épaisse. Pour obtenir de bons résultats, les substituts ne sont pas recommandés.

- En moyenne, la durée de conservation de la confiture est de deux semaines au réfrigérateur. Elle peut atteindre plusieurs mois au congélateur.

#### **CONFITURE DE FRAISES, DE MÛRES OU DE FRAMBOISES**

Fruits frais ou décongelés	710 ml
Sucre	1,2 l
Sélectionner le cycle Confiture	

#### **CONFITURE DE BLEUETS, D'ABRICOTS, DE PÊCHES OU DE POIRES**

Fruits frais ou décongelés	710 ml
Sucre	1,2 l
Citron	45 ml
Sélectionner le cycle Confiture	

**Attention : Ne pas dépasser les quantités indiquées!**

# Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut effectuer lui-même l'entretien d'aucune pièce de ce produit. Confier l'entretien à un technicien qualifié.

## NETTOYAGE

**Important : Toujours débrancher la machine à pain et la laisser refroidir complètement avant de la nettoyer.**

Le moule à pain et le disque de malaxage ont des surfaces antiadhésives, ce qui rend le nettoyage de l'appareil plus facile.

1. Après avoir faire cuire du pain, débrancher la machine à pain et enlever les miettes.
2. Retirer le moule à pain de la chambre de cuisson et le disque de malaxage du moule. Ensuite, nettoyer complètement le moule à pain et le disque de malaxage avec de l'eau chaude et savonneuse. Éviter de rayer les surfaces antiadhésives.

**Attention : Ne pas mettre le moule à pain au lave-vaisselle ni le faire tremper.**

3. Si le disque de malaxage ne se retire plus de l'arbre d'entraînement, verser de l'eau chaude dans le moule à pain pendant 30 minutes pour le décoller. Ne pas forcer.
4. Essuyer l'intérieur du couvercle et de la chambre de cuisson à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge légèrement humide. Si des résidus se sont carbonisés sur l'élément chauffant ou à un autre endroit, essuyer avec une éponge non rugueuse. Le couvercle peut être retiré pour faciliter le nettoyage.

**Attention : Ne pas mettre le couvercle dans le lave-vaisselle, car il pourrait se tordre. Ne pas l'immerger dans l'eau, car il contient des circuits électroniques.**

5. Pour nettoyer le hublot, utiliser un nettoyant pour vitres ou un détergent doux avec un chiffon humide ou une éponge à récurer en plastique. Ne pas utiliser d'éponges rugueuses ou de produits de nettoyage abrasifs, car ils pourraient rayer le hublot.
6. Ne pas utiliser de vinaigre, d'eau de Javel ou de produits chimiques corrosifs pour nettoyer la machine à pain.
7. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de l'entreposer.
8. La chambre de cuisson contient un élément chauffant et un arbre d'entraînement. Pour cette raison, en nettoyant cette partie, ne JAMAIS y verser d'eau, de solvants ou de produits nettoyants.

## ENTREPOSAGE

- Nettoyer et sécher complètement toutes les pièces détachables.
- Entreposer avec le couvercle fermé. Placer le moule à pain dans l'appareil avec le disque de malaxage à l'intérieur.

## DÉPANNAGE

Question	Réponse
Pourquoi la hauteur et la forme du pain change-t-elle d'une miche à l'autre?	La hauteur et la taille du pain peuvent changer en fonction des ingrédients, de la température ambiante et de la longueur du cycle. De plus, le dosage précis des ingrédients est essentiel à la préparation d'un excellent pain.
Le pain a un arôme inhabituel. Pourquoi?	Il est possible que des ingrédients périmés aient été utilisés ou que la pâte comporte trop de levure. Toujours utiliser des ingrédients frais. Le dosage précis des ingrédients est essentiel à la préparation d'un excellent pain.
Le disque de malaxage reste accroché au pain lors du démoulage.	Cela est susceptible d'arriver, car le disque de malaxage est amovible. Utiliser un ustensile non métallique pour le séparer du pain. <b>Attention : Le disque de malaxage sera chaud.</b>
Le pain a de la farine dans les coins.	Parfois, la farine dans les coins du moule n'est pas complètement pétrie avec le reste de la pâte. La racler de la miche à l'aide d'un couteau.
La quantité des ingrédients peut-elle être divisée en deux ou doublée?	<b>NON.</b> Si le moule à pain n'est pas assez rempli, le disque de malaxage ne pourra pas pétrir la pâte correctement. S'il est trop rempli, le pain sortira du moule en levant.
Est-il possible d'utiliser du lait frais à la place du lait en poudre?	<b>OUI.</b> Retirer cependant une quantité d'eau équivalente. Le lait frais n'est pas idéal pour la minuterie à retardateur de cuisson, car il risque de tourner pendant qu'il repose dans le moule à pain.

## NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on the cover of this book. **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to the manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

### **One-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)**

#### **What does it cover?**

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of the product.

#### **For how long?**

- One year after the date of original purchase.

#### **What will we do to help you?**

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

#### **How do you get service?**

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Check our on-line service site at [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

#### **What does your warranty not cover?**

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

#### **How does state law relate to this warranty?**

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

## BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

### **Garantie limitée de un an (Valable seulement aux États-Unis et au Canada)**

#### **Quelle est la couverture?**

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

#### **Quelle est la durée?**

- Un an après l'achat original.

#### **Quelle aide offrons nous?**

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

#### **Comment se prévaut-on du service?**


- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

#### **Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?**

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

#### **Quelles lois régissent la garantie?**

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

 **BLACK&DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA  
Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, É.-U.



2008/5-8-82E/S



Printed on recycled paper.  
Imprimé sur du papier recyclé.

Copyright © 2008 Applica Consumer Products, Inc.

Made in People's Republic of China  
Printed in People's Republic of China

Fabriqué en République populaire de Chine  
Imprimé en République populaire de Chine